Cuisine et Vins DE FRANCE

Décembre - Janvier N°173

www.cuisineetvinsdefrance.com

Rien que pour vous
3 menus de chefs
spécial réveillon

CHAMPAGNE
Notre sélection pour tous les budgets

LA TRUFFE
Histoire d'un champignon mystérieux

Début de soirée
16 IDÉES D'APÉRITIFS
à grignoter

94 recettes exquises

À CROQUER
Les petits biscuits de Noël

Culture et gourmandises
en Lorraine

La magie des fêtes

Ravioles au crabe, chou farci au foie gras, pintade aux châtaignes, pudding anglais, nougat glacé…

POUR DES MOMENTS RÉUSSIS !





POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

INDEX DES RECETTES
DÉCEMBRE 2016 - JANVIER 2017

Nos entrées

Nos plats

Nos desserts

Divers

Édito

Photo de couverture : Édouard Sicot
Retrouvez notre recette de couverture p. 39


Photo : Thierry Legay

Au premier plan (de gauche à droite) : Sylvie Duval, Carine Darmon, Véronique Jollé, Marie-Charlotte Mignucci, Pascale Mosnier. Derrière : Catherine Gerbod, Isabelle Yaouanc, Karine Valentin, Sophie Menut, Claudia Renzo, Fanny Pommier et Francis Seguin.

Une année encore qui a filé, et nous voilà à nous creuser la cervelle pour dénicher le cadeau idéal, à réfléchir à nos menus de réveillon, imaginer LA recette qui changera de la dinde aux marrons en faisant plaisir à tous, et trouver le temps de concilier tout cela. Pas de panique ! Commencez à vous mettre en condition en posant chez vous un des calendriers de l'Avent que nous présentons, puis testez notre recette de foie gras, préparez des petits biscuits de Noël à grignoter ou à offrir, confectionnez en avance un pudding anglais, jouez les grands chefs avec des menus spécialement créés pour vous, choisissez l'un des nombreux flacons que nous vous proposons. La cuisine, une fois encore, sera au cœur de nos maisons et les plats confectionnés, sans doute les plus beaux cadeaux.

À la question : “Tu fais quoi pour Noël ?”, comme Anna Gavalda dans son roman *Ensemble, c'est tout*, vous répondrez : “Je prends 2 kilos.” Mais c'est promis, l'année prochaine on fera attention !

Faire un magazine, c'est comme faire la cuisine dans un grand restaurant. Pour présenter un joli plat, il faut une bonne brigade. La nôtre réunit des rédacteurs, des photographes, des stylistes, mais aussi des personnes qui assemblent, corrigent, mettent en scène : directeur artistique, secrétaires de rédaction, assistante, moins dans la lumière mais tout aussi importants.

De notre part à tous, je vous souhaite une très belle fin d'année et des fêtes très gourmandes. À très vite…

Sophie Menut

SOMMAIRE

DÉCEMBRE 2016 - JANVIER 2017 N° 173



59

12

32

Spécial fêtes !



96

103



IL A CONTRIBUÉ À CE NUMÉRO

Valéry Drouet, stylliste culinaire

Tombé très tôt dans la marmite, Valery a intégré une école hôtelière à l'âge de 17 ans. Après avoir fait ses armes 13 ans dans la restauration, les hasards de la vie lui font rencontrer un photographe pour lequel il travaille. Il se tourne alors vers le stylisme culinaire. Toujours passionné de «bonne bouffe», il est heureux de pouvoir la mettre en valeur dans les pages de notre magazine.

SOMMAIRE



LES 3 RECETTES PRÉFÉRÉES DE LA RÉDACTION

Carottes rôties au miel, citron et thym p. 104

Homards à la nage à la citronnelle p. 32

Christmas pudding p. 40







162

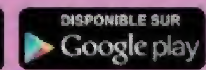
Dans ce numéro (grand format), un encart ***Abonnement multititres*** *de 6 pages jeté dans le magazine, diffusion kiosques France métropolitaine hors divers (151 000 exemplaires) et abonnés (51 000 exemplaires) ; un encart* ***abonnement CVF*** *de 2 pages jeté, diffusion kiosques France métropolitaine ; et un encart* ***Grohe*** *de 8 pages jeté aléatoirement dans le magazine diffusion kiosques France métropolitaine (132 000 exemplaires) et jeté sur la 4e de couverture diffusion abonnés France métropolitaine (52 000 exemplaires).*



RETROUVEZ L'ÉDITION DIGITALE DE VOTRE MAGAZINE SUR VOTRE SMARTPHONE OU TABLETTE

Abonné au magazine papier ?
L'édition digitale est incluse dans votre abonnement.





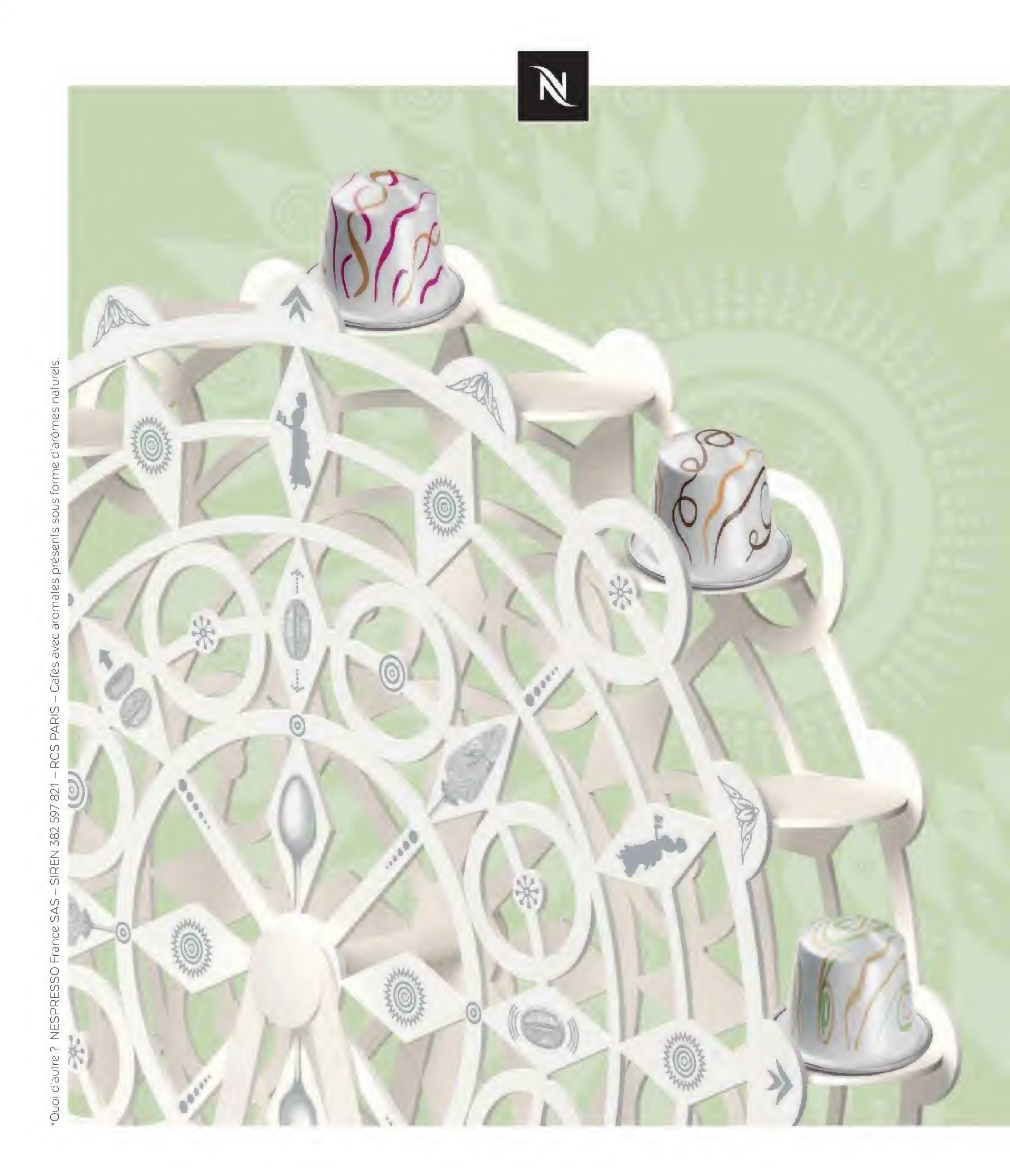




Tous les samedis et dimanches, dans l'émission ***Je suis d'où je viens*** à 13 h sur France Bleu, Faustine Bollaert évoque avec une personnalité son attachement à sa région d'origine ou de cœur.

À 13 h 10, Nathalie Helal, la chroniqueuse cuisine de l'émission, partage un petit moment gourmand avec l'invité(e). Au menu : un produit, une spécialité ou une recette régionale, des souvenirs ou pourquoi pas une madeleine de Proust…

Pour retrouver l'émission en replay ou en podcast, ***http://bit.ly/francebleu_jsdjv***


N
*Quoi d'autre ? NESPRESSO France SAS – SIREN 382 597 821 – RCS PARIS – Cafés avec aromates présents sous forme d'arômes naturels.





Fêtes des Merveilles



VARIATIONS 2016

3 ÉDITIONS LIMITÉES





VARIATIONS LINZER TORTE

Saveur Fruits Rouges







VARIATIONS SACHERTORTE

Saveur Chocolat – Abricot







VARIATIONS APFELSTRUDEL

Saveur Pomme – Cannelle







Inspirées de desserts traditionnels autrichiens



À L'HEURE DE L'APÉRITIF

Donnez le ton à votre réveillon avec nos 16 idées gourmandes et raffinées pour enchanter vos invités dès le début de soirée.

Recettes : Sophie Menut et Pascale Mosnier

Sticks de polenta

POUR 6 À 8 PERSONNES Dans une casserole, faites bouillir 40 cl d'eau avec **1 tablette de bouillon de volaille.** Jetez-y **75 g de semoule de maïs précuite** en pluie. Laissez cuire en tournant sans cesse pendant 5 min. Ajoutez **40 g de beurre** et **75 g de parmesan fraîchement râpé.** Mélangez et étalez la préparation sur une plaque à four. Laissez reposer au moins 2 h. Découpez en rectangles de 7 x 2 cm. Faites revenir les rectangles dans une sauteuse à l'**huile d'olive** jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servez chaud ou tiède.

Crostini aux fromages et aux noix

POUR 6 À 8 PERSONNES Hachez grossièrement **250 g de de divers fromages** (c'est mieux si les fromages sont très différents, cela corsera le goût) avec **50 g de cerneaux de noix**. Ajoutez **2 brins de persil plat** effeuillés et ciselés et **2 cuil. à soupe de fromage blanc.** Tartinez généreusement **3 tranches de pain de campagne** avec ce mélange et mettez sous le gril du four 5 min environ, jusqu'à ce que le dessus soit gratiné. Coupez en bâtonnets et servez tiède.

Prêt à l'avance — Ailerons de poulet au miel

POUR 6 PERSONNES Dans un bol, mélangez **10 cl de miel liquide** avec le jus de **1 citron, 2 cuil. à soupe de sauce soja, 2 cuil. à soupe de sauce barbecue, 1 cuil. à soupe de curry en poudre** et **1 cuil. à café de cumin en poudre.** Mélangez bien, versez cette marinade sur **12 ailerons de poulet.** Laissez mariner 2 h et faites dorer au four 20 min à 200°. Servez chaud ou tiède.

Prêt à l'avance — Involtini

POUR 6 À 8 PERSONNES Coupez en deux dans la longueur **8 fines tranches de speck** (jambon fumé italien) dégraissées. Dans un bol, travaillez à la fourchette **200 g de ricotta** avec **2 cuil. à soupe d'huile d'olive** et **15 feuilles de basilic** ciselé. **Poivrez** bien. Tartinez le jambon avec cette préparation et roulez pour obtenir de petits cigares. Arrosez d'un filet de **bonne huile d'olive,** réservez au frais jusqu'au moment de servir.



Photo : davizro photography / fotolia.com

Pruneaux au foie gras

POUR 6 PERSONNES Dénoyautez **12 pruneaux moelleux.** Fourrez-les avec **50 g de foie gras mi-cuit** coupé en lamelles. Roulez les pruneaux dans des **grains de sésame**. Présentez-les au bout de petites piques en bois.

Saint-jacques au beurre d'orange

POUR 6 PERSONNES Prélevez finement le zeste de **1/2 orange bio,** pressez le fruit. Mettez le jus et le zeste dans une petite casserole, faites réduire à feu doux pour obtenir un jus sirupeux. Fouettez-le avec **30 g de beurre,** ajoutez **sel** et **poivre.** Poêlez **12 noix de saint-jacques** dans **15 g de beurre salé,** 30 secondes de chaque côté à feu vif. Nappez-les de beurre d'orange et présentez-les chaudes plantées de petites piques en bois.

Toasts à l'anglaise

POUR 6 À 8 PERSONNES Tartinez **8 tranches de pain de mie sans croûte** avec de la **Savora**. Parsemez de **cheddar râpé,** posez **1 tranche de jambon blanc** coupée en quatre sur 4 tranches de pain, recouvrez avec les 4 autres. **Beurrez** la tranche du dessus et faites cuire les toasts dans un appareil à gaufres 2 min. Coupez chaque toast en quatre, servez.



Tomates cerises au caramel et sésame

POUR 6 À 8 PERSONNES Lavez et essuyez **250 g de tomates cerises**. Ôtez leur pédoncule, plantez une longue pique en bois dans chaque tomate. Préparez un caramel blond en faisant fondre **100 g de sucre** dans une casserole. Trempez rapidement chaque tomate dans le caramel, puis posez-les sur du papier sulfurisé. **Salez, poivrez,** parsemez de **sésame,** laissez durcir.

Pigs in blanket

POUR 6 À 8 PERSONNES Piquez **2 merguez** ou **2 chipolatas,** et faites-les dorer à sec dans une poêle pendant 10 min pour qu'elles perdent le maximum de graisse. Égouttez, laissez refroidir. Déroulez **1 pâte feuilletée.** Coupez-la en 2 demi-disques. Tartinez-les de **moutarde**. Posez une saucisse sur chaque pâte et enroulez-les. Dorez au **jaune d'œuf,** et enfournez pour 10 min au four préchauffé à 200°. À la sortie du four, coupez les rouleaux en petits tronçons. Servez chaud ou tiède ces "pigs in blanket", le joli nom que leur donnent les Anglais.

Brochettes de poulet épicé

Prêt à l'avance

POUR 6 À 8 PERSONNES Détaillez en dés **2 filets de poulet.** Faites-les mariner 2 h dans un mélange de **5 cl de sauce soja** et **1 pointe de ketchup, 1 cuil. à café de curry, 1 cuil. à café de gingembre** et **1 pointe de piment** (le tout en poudre). Égouttez et faites frire les dés dans un wok avec **15 cl d'huile** en remuant. Égouttez. Piquez 2 dés de poulet par brochette, parsemez de **grains de sésame** et servez tiède ou froid.



Boulettes chèvre-noisettes

POUR 6 À 8 PERSONNES Travaillez à la fourchette **150 g de chèvre frais** avec **30 g de parmesan fraîchement râpé, 1 cuil. à soupe de ciboulette** ciselée, **1 cuil. à soupe de raisins secs** et du **poivre mignonnette.** Réservez au frais. Hachez grossièrement au couteau **75 g de noisettes décortiquées,** torréfiez-les un peu dans une poêle à sec, laissez refroidir. Formez des boulettes avec la préparation au chèvre, roulez-les dans les noisettes, plantez une pique sur chaque et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Prêt à l'avance

Cubes de magret fumé aux abricots

POUR 6 À 8 PERSONNES Préparez **25 cl de gelée au madère (type Maggi)** avec 1/2 sachet de poudre. Dégraissez **90 g de magret de canard séché** prétranché. Coupez en fins bâtonnets **2 ou 3 abricots secs moelleux.** Enroulez une tranche de magret de canard autour d'un morceau d'abricot. Placez les petits rouleaux dans les cavités d'un bac à glaçons, versez de la gelée jusqu'au bord et réservez au moins 3 h au réfrigérateur. Démoulez avec précaution et servez avec sur des petites piques en bois.

Prêt à l'avance

Tartare de bœuf aux huîtres

POUR 6 À 8 PERSONNES Hachez au couteau **100 g de filet de bœuf** et **6 huîtres** bien égouttées. Mélangez. Ajoutez **2 cuil. à soupe de sauce Worcestershire, 1 échalote** hachée, **4 brins de cerfeuil** effeuillés et ciselés et **1 cuil. à soupe d'huile. Poivrez,** mélangez. Répartissez ce tartare dans les coquilles des huîtres, servez frais.

Feuilletés aux artichauts

POUR 6 À 8 PERSONNES Préchauffez le four à 200°. Découpez 2 carrés de 20 cm de côté dans **2 rouleaux de pâte feuilletée.** Égouttez des **cœurs d'artichaut à l'huile** en bocal, coupez-les en fines lamelles Disposez-les sur l'un des carrés de pâte. Mixez grossièrement **1 gousse d'ail pelée** avec **50 g de fromage de brebis basque** et **8 brins de persil effeuilés.** Pelez et épépinez **1 tomate** et coupez-la en petits dés. Incorporez-les au mélange au fromage. Répartissez au-dessus des artichauts. Couvrez avec l'autre carré de pâte. Badigeonnez de **jaune d'œuf** battu et enfournez pour 20 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Découpez en morceaux à la sortie du four.

Polpette di mozarella

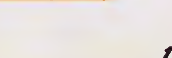
POUR 6 À 8 PERSONNES 3 h à l'avance (ou plus), faites sécher des **billes de mozzarella** sur une grille à température ambiante. Cassez **2 œufs** dans une assiette creuse, mettez de la **farine** dans une autre et de la **chapelure** dans une troisième. Roulez les boulettes dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans la chapelure. Faites-les frire 3 à 4 min dans de l'**huile** chaude. Égouttez-les, posez 1 feuille de **basilic** sur chaque boulette. Servez tiède.

Feuilletés au roquefort

Prêt à l'avance

POUR 6 À 8 PERSONNES Faites ramollir **100 g de roquefort** au micro-ondes. Mélangez-le avec **1 poire** pelée coupée en dés. Tartinez-en **1 rouleau de pâte feuilletée** étalé. Roulez serré, coupez en rondelles et enfournez 10 min à 200°. Laissez refroidir.

+ DE RECETTES POUR L'APÉRITIF
sur cuisineetvinsdefrance.com





Sélection par la rédaction



ARTY

Thiénot s'associe à l'artiste Speedy Graphito pour créer en édition limitée un magnum de champagne décoré pour les fêtes de fin d'année. *Thiénot by Speedy Graphito, 90 € le magnum de champagne brut. Chez les cavistes.*



COUP DE FOLIE !

On passe au tableau

Liste de courses, mémo et mots doux s'écrivent sur la porte de ce réfrigérateur carrossé d'ardoise, posé dans la cuisine tel un objet de déco ultrapratique qui marie technologie et esthétique. *Réfrigérateur/congélateur Smeg FAB28 ardoise. 3 206 €.*



BEL ÉTUI

Pour fêter les 80 ans de son mélange emblématique, la Compagnie coloniale lui offre un relooking. Toujours aussi bon et encore plus beau. *Chine Extra. Thé noir délicatement fumé. 11 € la boîte de 130 g.*

La France est le premier producteur et consommateur de foie gras dans le monde

NOS COUPS DE CŒUR pour fondre de plaisir



Mère Noël

Râpez, fouettez, mélangez en mode ludique avec ces ustensiles malins et utiles. *Couverts à salade, râpes, fouets… Pylones. De 22 à 25 €.*



Colombes d'or

L'équipe de jeunes designers Patch NYC a mis sa patte sur ce plateau en métal, noir et doré, au beau décor chimérique. *Plateau métal, 47x37 cm, 25 € chez Monoprix.*

Photos : DR.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



DIVIN ENFANT

Ce bourgogne de garde à la belle robe grenat, enchâssé dans un écrin aux couleurs de la maison Bouchard, est scellé par un cachet de cire. En édition limitée. *Grand vin de Beaune Grèves, Vigne de l'enfant Jésus. Millésime 2013. 79 € chez les cavistes et à la propriété.*

Fêtes en noir

Forme sobre mais look mystérieux avec ce halo comme de la fumée sur le haut des verres. Pour changer un peu des grands classiques. *Maisons du monde, gamme Harmonie. Verre à eau (25 cm) 6,99 €; à vin (23 cm) 6,99 €, gobelet (11 cm), 4,99 € (vendus par 6).*





XXL

La bière Leffe Royale whitbread Golding se décline désormais en format magnum. *12 € la bouteille de 1,5 l en grandes surfaces.*

1 000 bouteilles de vin sont consommées dans le monde à chaque seconde

Modernité et tradition

On prépare un café dans les règles de l'art avec la cafetière de la nouvelle collection de la célèbre marque scandinave Bodum, designée par George Sowden. Chic et moderne. *Cafetière Sereno. Collection Copper. 1 litre, 8 tasses, 69,90 €.*



LA CRÈME DE LA CRÈME

Lorsque l'artichaut se marie à la truffe, cela donne une crème tendance provençale à tartiner pour un apéritif festif, à mélanger à un peu de crème fraîche pour napper des ravioles ou farcir des cannellonis. *Crème d'artichaut à la truffe aix&terra. 11,50 € le pot de 100 g.*



S'OFFRIR UN GRAND D'ESPAGNE



La rolls des jambons

Des porcs ibériques élevés dans la nature et nourris de glands fournissent un jambon persillé exceptionnel, affiné au moins 24 mois. *Cinco jotas, jambon Bellota 10 kg + 1 lomo + couteau 499 € chez Monoprix.*

Photos DR.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

DÉCOUVREZ LA SENSATION

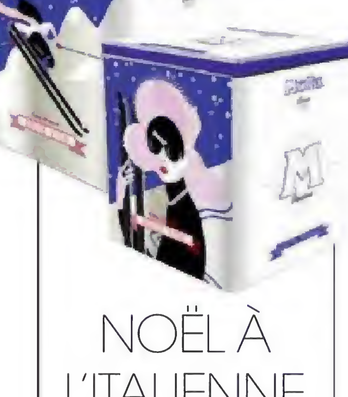


La poésie dans l'assiette

Elles sont si jolies qu'on hésite à manger dedans… *Fragonard, set de 4 assiettes à dessert en verre Forêt enchantée. Diamètre 21 cm, 28 € (frais de port 6 €).*

1 poisson sur 2

consommés dans le monde provient de l'élevage



NOËL À L'ITALIENNE

Un irrésistible panettone traditionnel aux raisins secs, moelleux et parfumé, pour les petits déjeuners des vacances de Noël. *Panettone Motta boîte collector, 750 g, 10 €, en grandes surfaces.*

« FUMÉ » EST BON POUR LA SANTÉ



Le célèbre pâtissier Arnaud Larher a imaginé de fumer subtilement au bois de hêtre un chocolat noir du Pérou. Décalé et savoureux, à déguster sans modération. *Tablette chocolat fumé à 67 % Arnaud Larher. La tablette de 75 g, 6,70 €.*



Douceurs historiques

Châtaignes AOP, sucre, vanille et patience sont les seuls ingrédients de ces marrons glacés dont la fameuse maison Sabaton détient le secret depuis 1907. *Sabaton, 16 marrons glacés, 210 g, 19,50 € (frais de port 6 €).*



TOTE BAGS SOLIDAIRES

Version moderne des cabas («tote» signifie fourre-tout en anglais), ces solides sacs en coton sont illustrés par 4 jeunes artistes. Les bénéfices seront reversés aux Jardins de Cocagne, organisation caritative d'insertion sociale par le biais du maraîchage biologique. *7,99 € le sac, Naturalia.*



Réveillon étoilé

Vittel et Christian Le Squer, le chef du George V à Paris, s'associent pour proposer une bouteille d'eau collector à poser sur nos tables de réveillon. *Bouteille Vittel collector, 4 € à la Grande épicerie de Paris.*

Photos DR.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

CALENDRIERS DE L'AVENT

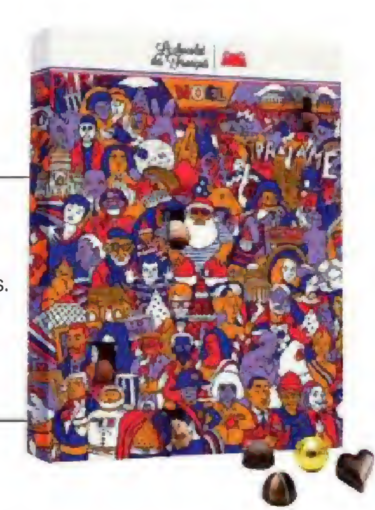


Happy thé

Un mariage de thés noirs ou verts, parfumés aux épices de Noël et aux saveurs fruitées, à savourer tous les matins en attendant les cadeaux. *24x2 g, 21x21x4 cm, 19,95 € chez Nature et Découvertes.*

UN PEU D'HISTOIRE

À vous de dénicher les 24 cases gourmandes derrière ces 42 personnages. De Napoléon à Cousteau, d'Arsène Lupin à Charles de Gaulle, de quoi réviser ses classiques. *Le chocolat des Français, 50x35x4 cm, 200 g. de chocolat, 29 €.*





Les deux royaumes

Habillés par l'artiste Nicolas Buffe, la lune et le soleil se rencontrent chaque jour lorsque l'on tire un petit tiroir gourmand. *Pierre Hermé, 24 douceurs, 268 g, 62 €.*



LUDIQUE

24 chocolats à croquer que l'on sort de leurs petits étuis, comme les jouets d'antan. *Chocolat Chapon. 24 chocolats, 192 g, 43 €.*



Fantaisies

Bonbons au caramel, pâtes de fruits, guimauve au chocolat, framboise, minitablettes et autres surprises du chocolatier breton dans 24 fenêtres. *La maison Henri Le Roux, 630 g. avec l'emballage, 38 €.*

100 % bière

24 bières de 33 ou 50 cl, dont 16 étrangères, de 24 brasseries différentes, dans une jolie boîte designée par le graphiste new-yorkais Jon Contino. À consommer jour après jour. *Beery Christmas. Limité à 20000 exemplaires. 69,90 € en ligne en précommande.*



Photos DR.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



Jardin en ville

Une miniserre pour les urbains sans jardin ni terrasse. On cultive ses aromates chez soi, on la recharge tous les 3 mois avec les capsules de son choix : basilic, thym, sauge… *Kit Lilo, 119 € (frais de port offerts).*



Chic

Pour les fêtes, le brut millésime 2008 du champagne Nicolas Feuillatte s'offre dans un sac élégant. *32 € la bouteille de75 cl. En vente chez les cavistes.*

ÉCOLO

Rewined recycle les bouteilles de vin et y coule des bougies reproduisant les arômes dominants de divers cépages ou appellations comme pinot noir, champagne ou chardonnay. *Bougie en bouteille de vin, 35 € à la Cité du vin ou en ligne.*

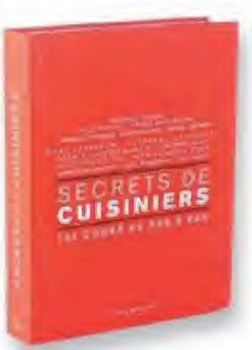


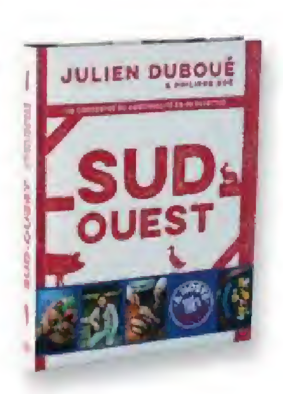
Photos DR.











Photos livres : Thierry Legay

LECTURES À CROQUER

Oubliez tout ce que vous pensiez savoir sur les casarecce, dischi volanti, lumache ou ramen. William Ledeuil, le chef étoilé de *Ze Kitchen Galerie* à Paris, vous propose 80 recettes généreuses et ludiques de pâtes en version terre, mer, franco-asiatiques ou bucoliques. ***Pâtes autrement,*** *William Ledeuil, éditions de la Martinière, 35 € (224 p.).*

La team Big Mamma arrive en force avec cette bible XXL de la gastronomie italienne. Toutes les recettes de la Botte sont expliquées sans chichis, le tout accompagné des tuyaux de grand-mère, d'infos sur les produits et de conseils sur les vins qui vont avec. Mamma mia, quel délice ! ***Big Mamma. Cuisine italienne. Con molto amore,*** *éditions Marabout, 25 € (480 p.).*

Philippe Mille, le chef étoilé du domaine des Crayères à Reims, s'attache à la découverte des artisans et producteurs locaux. À chaque rencontre répond une recette du chef et Hervé Fort, le sommelier du domaine, livre pour chacune 2 accords champagne. Des portraits passionnants et des préparations formidables. ***Le goût à l'état brut,*** *Philippe Mille, éditions Albin Michel, 39 € (240 p.).*

Un chef chez vous. Quelques-uns des plus grands cuisiniers partagent leurs tours de main pour des recettes inratables. Chaque étape est découpée, chaque terme technique expliqué ainsi que chaque outil nécessaire. Bref, de quoi faire de vous une Anne-Sophie Pic ou un Thierry Marx. ***Secrets de cuisiniers,*** *Alain Ducasse édition, 35 € (592 p.).*

Direction le Sud-Ouest. Il a beau régaler les Parisiens dans son restaurant *A Noste,* Julien Duboué est un vrai Landais. Il revisite, en les allégeant souvent, les classiques de sa région et il offre bien d'autres recettes joyeuses et pleines de goût, à son image. ***Sud-Ouest, un concentré de convivialité en 80 recettes,*** *Julien Duboué. Alain Ducasse édition, 29 € (276 p.).*

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL


Pure
expression
d'élégance
Le Crémant d'Alsace
offre un bouquet exceptionnel
et une délicate effervescence.
Il invite chacun à cultiver
l'art de partager les bons moments.
VinsAlsace.com
Crémant d'Alsace
CULTIVER SON JARDIN
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Couture

Pour l'hiver, la cuvée Demoiselle du champagne Vranken se pare d'élégantes broderies. *Sac brodé et bouteille de champagne Demoiselle EO Tête de Cuvée, 54 € chez Vranken-Pommery.*

Apéro chic

Lorsque les œufs d'esturgeon se marient avec ceux de cabillaud, cela donne un tarama très gourmand à déguster sur du pain de seigle ou des blinis. *Sturia, tarama au caviar, 13 € les 90 g, en ligne uniquement.*





BIO ET SI BON

À des prix très modiques, Délicieux Secret propose des produits d'exception bio, dont ce saumon d'Écosse fumé, tranché main, plébiscité par la rédac. *Le saumon fumé de 1 kg, 39 € en ligne uniquement.*

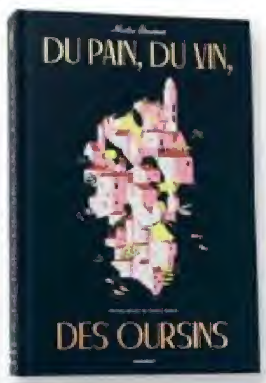
Photos DR.











Photos livres : Thierry Legay

LECTURES À CROQUER

30 recettes de douceurs concoctées par un grand chef et un petit écolier. Extraits choisis du *Petit Nicolas* alternent avec palmiers, rose des sables, crumble aux poires, mousse au chocolat… De quoi se réconforter à la sortie de l'école. ***Le Petit Nicolas & Alain Ducasse font des gâteaux,*** *Alain Ducasse édition, 19,90 € (148 p.).*

Découvrez la richesse de nos océans avec Gaël Orieux, le chef breton de chez *Auguste* à Paris. Il nous brosse un portrait très détaillé de 70 espèces qu'il décline en 90 recettes. Sprat, pouce-pied, tellines, vieille et maigre n'auront plus de secrets pour vous grâce à ce magnifique ouvrage. ***Cuisiner la mer, 70 espèces et 90 recettes,*** *Gaël Orieux, éditions de la Martinière, 45 € (348 p.).*

Pas de bonne cuisine sans bons produits. Camille Labro, journaliste culinaire passionnée, nous invite dans cet ouvrage très fouillé à partir à la découverte des producteurs sur les chemins de France, et suggère des recettes pour accommoder leurs produits. ***Fourche & Fourchette. Rencontres et recettes du champ à l'assiette,*** *Camille Labro, Tana éditions, 29,95 € (224 p.).*

La sympathique Luana Belmondo nous invite chez elle et nous fait rentrer dans son univers. Le résultat : Des recettes simples pour tous les instants de la vie : saines, festives, italiennes, en couleurs ou à quatre mains… La fantaisie dans vos cuisines. ***Mes recettes bonne humeur,*** *Luana Belmondo. éditions Cherche midi, 24 € (160 p.).*

La Corse en majesté, mise en avant à travers ses nombreuses richesses par Nicolas Stromboni, caviste réputé, épicurien et gourmet. Portrait et recettes de l'île à la beauté sauvage et au patrimoine inégalé. ***Du pain, du vin, des oursins,*** *Nicolas Stromboni, éditions Marabout, 80 recettes, 29 € (320 p.).*

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Dans ce numéro, tous les prix sont donnés à titre indicatif.


CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE
Canard-Duchêne
BRUT
CHAMPAGNE
Canard-Duchêne
AUTHENTIC BRUT
FRANCE
SUBLIME NATURE

RECETTES EN FÊTE !

La rédaction vous propose des recettes originales, faciles ou venues d'ailleurs, pour des réveillons gourmands sans prise de tête.

Photos : Édouard Sicot - réalisation et stylisme : Valéry Drouet - recettes : Sophie Menut et Pascale Mosnier

Praires aux fruits de la passion

Faites ouvrir **12 praires** par votre écailler. Coupez **3 fruits de la passion** en deux et creusez-les à la cuillère pour récupérer leur pulpe. Déposez-en un peu dans chaque praire. Dégustez frais.

Dattes au foie gras



Ôtez le noyau de **12 dattes medjoul.** Coupez **120 g de foie gras mi-cuit** en 12 bâtonnets sur 1 cm d'épaisseur et de la même longueur que les dattes. Fourrez chaque datte avec 1 bâtonnet de foie gras, refermez-les.

Cubes de saumon aux épices

Découpez 12 cubes de 3 cm de côté dans **1 filet de saumon de 250 g.** Mélangez **1 cuil. à soupe d'huile de sésame** dans un plat creux avec **1 pincée de curry, 1 pincée de cumin** et le jus de **1 citron vert. Salez, poivrez** et faites-y mariner 10 min les cubes de poisson. Mélangez **25 g de graines de sésame noir** et **25 g de graines de sésame blond.** Plantez une pique en bois dans chaque cube de poisson et roulez-les dans le sésame.

NOTRE BON ACCORD : un champagne brut.

Recettes pour 4 personnes.



Carpaccio de saint-jacques à l'huile vanillée

Prêt à l'avance

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 30 min
Réfrigération : 30 + 30 min
Pas de cuisson

POUR 6 PERSONNES

● 12 grosses noix de saint-jacques sans corail (ou 18 moyennes) ● 1 gousse de vanille ● 1 grenade ● 1 citron vert bio ● 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ● fleur de sel ● poivre ● poivre mignonnette (de Kampot)

1 Placez les saint-jacques 30 min au congélateur pour les raffermir. Pendant ce temps, grattez les graines de la gousse de vanille fendue dans la longueur au-dessus d'un bol, ajoutez l'huile, mélangez, réservez.

2 À l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez les noix de saint-jacques en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Disposez-les sur un grand plat pour qu'elles se chevauchent le moins possible.

3 Lavez le citron vert, râpez très finement son zeste, parsemez-en le plat. Coupez la grenade en deux, prélevez les graines d'une moitié (vous n'utiliserez pas l'autre moitié dans cette recette), débarrassez-les de leur peau blanche et disposez les graines sur le plat. Poivrez, arrosez d'un filet d'huile vanillée, couvrez de film étirable et placez 30 min au réfrigérateur.

4 Servez frais après avoir assaisonné de poivre mignonnette et de fleur de sel.

NOTRE BON ACCORD : un alsace-riesling Grand Cru Engelberg.

+ DE RECETTES DE SAINT-JACQUES SUR
cuisineetvinsdefrance.com



Cheese-cake au saumon fumé

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h 20
Réfrigération : 4 h

Prêt à l'avance

POUR 6 PERSONNES

• 100 g d'œufs de saumon • 200 g de cœur de filet de saumon fumé • 300 g de fromage de chèvre frais (type Chavroux, Petit Billy) • 250 g de Philadelphia • 4 œufs • 200 g de crackers • 80 g de beurre • quelques brins d'aneth et de ciboulette • poivre

1 Préchauffez le four à 160°. Réduisez les crackers en poudre grossière à l'aide d'un robot ou d'un rouleau à pâtisserie.

2 Faites fondre le beurre dans un bol au micro-ondes. Dans un saladier, mélangez la poudre de crackers et le beurre fondu pour obtenir une sorte de pâte sablée. Étalez cette préparation en la tassant du bout des doigts dans un moule à charnière de 18 cm de diamètre, posé sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé (ou à défaut dans un moule à manqué à fond amovible).

3 Détaillez le cœur de saumon fumé en petits cubes. Dans une jatte, mélangez-les avec le Philadelphia et le chèvre, ajoutez les œufs battus et poivrez. Répartissez le tout sur la pâte de crackers et mettez le gâteau à cuire au four 1 h 15.

4 Laissez refroidir au sortir du four puis mettez au réfrigérateur au moins 4 h.

5 Au moment de servir, démoulez le gâteau, recouvrez-le d'œufs de saumon, lissez à la spatule, décorez d'aneth et de ciboulette. Servez frais.

NOTRE BON ACCORD : un montlouis-sur-loire sec.

+ DE RECETTES AVEC DU SAUMON FUMÉ SUR
cuisineetvinsdefrance.com



Nouvelle esthétique gourmande, nouvelle inspiration chez Lacanche. Après les fameux pianos "Classic", symboles de la tradition culinaire française, voici dans la lignée du design maison, le style "Modern", plus épuré, alliant avec équilibre l'émail de couleur (24 teintes exclusives Lacanche) et l'inox high-tech. Avec, toujours, les technologies avancées, les combinaisons de cuisson personnalisées et les finitions faites à la main signées Lacanche.

LACANCHE
Fourneaux de France

LES PIANOS GASTRONOMES

Brochure gratuite et liste des distributeurs agréés sur demande.
ASC. Lacanche - 6 rue Hubert Coste - 21230 Lacanche - Tél. 03 80 90 35 00 - www.lacanche.fr



Coquillages et crustacés sautés aux agrumes

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 35 min - Cuisson : 20 min

POUR 4 PERSONNES

● 500 g de calamars ● 12 crevettes crues ● 12 palourdes ● 1 orange bio ● 50 g de sucre ● 50 g d'amandes mondées ● 5 cl de vin blanc sec ● 2 sucrines ● 5 cl d'huile d'olive ● le jus de 1/2 citron ● 1 trait de vinaigre balsamique ● piment d'Espelette ● sel ● poivre

1 Préparez les tranches d'oranges confites. Préchauffez le four à 100°. Faites un sirop en laissant cuire 5 min le sucre avec 10 cl d'eau dans une casserole. Lavez et coupez l'orange en tranches très fines. Trempez-les dans le sirop et placez-les sur une feuille de silicone posée sur la plaque du four. Enfournez pour 20 min environ jusqu'à ce que les tranches soient confites.

2 Lavez les sucrines, coupez-les en 4 dans la longueur. Décortiquez les crevettes en leur laissant la tête. Nettoyez et coupez les calamars en anneaux. **Faites chauffer** la moitié de l'huile dans une sauteuse. Mettez les palourdes et versez le vin. Laissez-les s'ouvrir et mettez-les dans un saladier tenu au chaud au fur et à mesure. À leur place, mettez les calamars à cuire à feu doux 5 min.

3 Dans une poêle, faites saisir les crevettes dans le reste d'huile d'olive 2 min. Ôtez-les et à la place, faites dorer les amandes. Retirez-les de la poêle et déglacez avec le jus de citron, le vinaigre et du piment, sel et poivre. Réservez au chaud.

4 Rassemblez les coquillages et les crustacés dans le saladier. Mélangez et répartissez-les dans 4 assiettes. Ajoutez la salade, les amandes, de l'orange, arrosez de sauce. Salez, poivrez et servez.

NOTRE BON ACCORD : un puligny-montrachet blanc (Bourgogne).



Terrine de foie gras aux fruits secs

Prêt à l'avance

UN PEU DÉLICAT ET ABORDABLE

Préparation : 40 min - Cuisson : 25 min
Attente : 30 min
Réfrigération : 12 h + 12 h + 2 à 5 jours

POUR 4 À 6 PERSONNES

- **1 foie gras de canard déveiné de 600 g environ**
- **2 figues séchées**
- **2 dattes**
- **2 abricots secs moelleux**
- **10 cl de cognac**
- **5 cl de porto**
- **7 g de sel fin**
- **2 g de mélange de poivres (sichuan, sarawak, poivre long…)**

1 **Coupez les lobes** dans leur épaisseur, retirez les petites veines s'il en reste. Remplissez un saladier avec de l'eau froide et quelques glaçons et placez les lobes dedans au moins 30 min.

2 **Dénoyautez les dattes.** Hachez-les grossièrement au couteau avec les autres fruits secs.

Égouttez les lobes de foie, videz le saladier et remettez-y les lobes avec les fruits secs. Mélangez le sel avec le poivre, le cognac et le porto. Versez ce mélange dans le saladier. Laissez mariner 12 h au frais.

3 **Passé ce temps,** préchauffez le four à 95°. Égouttez uniquement les morceaux de foie et disposez-les sur une plaque de four. Enfournez-les pour 20 min en positionnant la plaque au milieu du four (respectez bien le temps de cuisson).

4 **Tapissez une terrine** avec du film étirable en le faisant dépasser. Égouttez les morceaux de foie à l'aide d'une écumoire. Placez la moitié des morceaux dans la terrine en les faisant se chevaucher et en tassant au fur et à mesure.

Égouttez les fruits secs et disposez-les sur les morceaux de foie. Recouvrez du reste de foie gras. Rabattez le film en tassant encore, posez une planchette, puis un poids (une boîte de conserve, par exemple) sur la terrine. Laissez refroidir et mettez-la au frais pour au moins 12 h.

Filtrez le gras restant sur la plaque pour éliminer les impuretés et conservez-le également au frais.

5 **Le lendemain,** faites chauffer la graisse réservée 1 min au micro-ondes pour la rendre liquide sans qu'elle soit trop chaude. Enlevez le film étirable à la surface de la terrine et versez la graisse liquide dessus (2 cm environ d'épaisseur). Remettez au réfrigérateur et patientez 2 à 5 jours.

6 **Au moment de servir,** démoulez le foie gras, ôtez le film et découpez-le en tranches de 1 cm d'épaisseur. Accompagnez de belles tranches de pain de campagne grillées.

NOTRE BON ACCORD : un banyuls vintage (vin doux naturel issu d'un seul millésime).

+ DE RECETTES AVEC DU FOIE GRAS SUR
cuisineetvinsdefrance.com

Ravioles au crabe et à l'artichaut

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 30 min
Cuisson : 35 min

POUR 6 PERSONNES
● **18 feuilles de wonton (épiceries asiatiques)** ● **6 fonds d'artichauts (frais ou surgelés)** ● **1 cm de gingembre** ● **300 g de chair de crabe (en boîte ou sous vide)** ● **3 échalotes** ● **1 jaune d'œuf** ● **20 g de beurre** ● **15 cl de crème liquide** ● **1 citron vert bio** ● **8 brins de cerfeuil** ● **sel** ● **poivre**

1 **Faites cuire** les fonds d'artichauts 10 min à l'eau bouillante salée, égouttez-les, puis coupez-les en petits dés. Pelez et hachez les échalotes. Épluchez et râpez le gingembre.

2 **Faites fondre** le beurre dans une petite cocotte. Mettez les échalotes, le gingembre et les artichauts à compoter doucement 15 min. Salez, poivrez.

3 **Égouttez à fond** la chair de crabe. Mélangez-la aux artichauts dans un saladier. Ciselez le cerfeuil au-dessus du saladier.
Étalez les feuilles de wonton sur le plan de travail, posez une boulette de farce au centre de chaque feuille. Badigeonnez au pinceau le pourtour avec le jaune d'œuf battu. Repliez la feuille en 2 pour former un triangle, appuyez un peu sur les bords pour les souder, puis réunissez 2 pointes du triangle vers le haut et soudez-les ensemble. Faites cuire ces ravioles 6 min à la vapeur.

4 **Pendant ce temps,** lavez le citron, râpez la moitié de son zeste au-dessus d'un bol, ajoutez son jus et la crème liquide. Poivrez, mélangez.

5 **Servez les ravioles** très chaudes avec la crème citronnée.

NOTRE BON ACCORD : **un sancerre blanc (Loire).**



Homards à la nage à la citronnelle

CHER MAIS ASSEZ FACILE
Préparation : 45 min
Cuisson : 55 min

POUR 4 PERSONNES
● 2 homards vivants ● 2 poireaux ● 80 g de pousses d'épinard ● 10 cl de vin blanc sec ● 1 échalote ● 2 tiges de citronnelle ● 1 noix de gingembre ● 1 branche de thym ● 1 feuille de laurier ● 2 brins de coriandre ● 50 g de beurre ● sel ● poivre

1 Plongez les homards vivants dans un faitout d'eau bouillante salée et laissez cuire 15 min. Égouttez-les. Laissez-les un peu refroidir et coupez-les en deux. **Décortiquez** la queue et les pinces. Réservez la chair et mettez les carapaces dans une grande casserole d'eau avec le thym et le laurier. Laissez cuire 20 min, puis filtrez ce fumet et réservez-en 20 cl.

2 Ciselez la citronnelle, pelez et râpez le gingembre, épluchez et hachez l'échalote. Mettez le tout à fondre dans une casserole avec 25 g de beurre pendant 3 min, puis versez le vin blanc. Laissez réduire de moitié et versez les 20 cl de fumet de homard, salez, poivrez et laissez mijoter sur feu très doux.

3 Pendant ce temps, nettoyez les poireaux et coupez-les en fines rondelles. Faites-les poêler à feu doux dans 25 g de beurre 15 min. **Rincez** les épinards et épongez-les.

4 Filtrez le contenu de la casserole à la passoire fine (chinois) et remettez à chauffer ce bouillon à la citronnelle. **Découpez les queues de homard** en médaillons et placez-les avec les pinces dans le bouillon à la citronnelle pour les faire réchauffer. Égouttez-les.

5 Répartissez un peu de fondue de poireaux dans 4 assiettes, puis les médaillons et les pinces de homard. Versez un peu de bouillon à la citronnelle, décorez avec les épinards et quelques pluches de coriandre.

NOTRE BON ACCORD : un chablis Grand Cru (blanc bourguignon).



+ DE RECETTES DE HOMARD SUR
cuisineetvinsdefrance.com



Ballotins de chou au foie gras

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 40 min
Cuisson : 1 h

POUR 4 PERSONNES

● 1 beau chou vert frisé ● 1 lobe de foie gras (300 g) ● 500 g de champignons de Paris ● 2 échalotes ● 50 g de beurre ● 5 cl de cognac ● 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin ● 1 cuil. à café de miel ● 1 cuil. à café de sauce Worcestershire ● sel ● poivre

1 Ôtez les premières feuilles du chou et détachez 12 belles feuilles en retirant un peu la côte centrale. Faites-les blanchir deux par deux à l'eau bouillante 3 min et passez-les aussitôt à l'eau froide. Épongez-les. **Hachez** au couteau le reste de feuilles de chou et faites-les suer dans une sauteuse avec 15 g beurre à couvert pendant 15 min.
2 Lavez rapidement les champignons, éliminez leurs pieds et hachez-les au couteau. Pelez et ciselez 1 échalote.
3 Ôtez le chou haché de la sauteuse et, à sa place, faites blondir l'échalote avec 15 g de beurre 3 min. Ajoutez les champignons et laissez cuire 10 min. Salez, poivrez, remettez le chou haché et laissez refroidir.
4 Retirez la veine centrale du foie et coupez-le en 12 morceaux. Étalez une feuille de chou et déposez un morceau de foie, de la farce aux champignons, sel et poivre. Repliez la feuille en formant un ballotin. Filmez-le. Procédez de la sorte pour les 11 autres feuilles. Déposez les ballotins dans un cuit-vapeur et faites cuire 10 min.
5 Pelez et ciselez l'échalote restante, faites-la suer dans 20 g de beurre. Déglacez avec l'alcool, ajoutez le miel, le vinaigre et la Worcestershire. Laissez cuire 3 min jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse. Assaisonnez et gardez au chaud.
6 Pour servir, ôtez délicatement les ballotins du film. Répartissez un peu de sauce dans 4 assiettes, déposez 3 ballotins et servez.

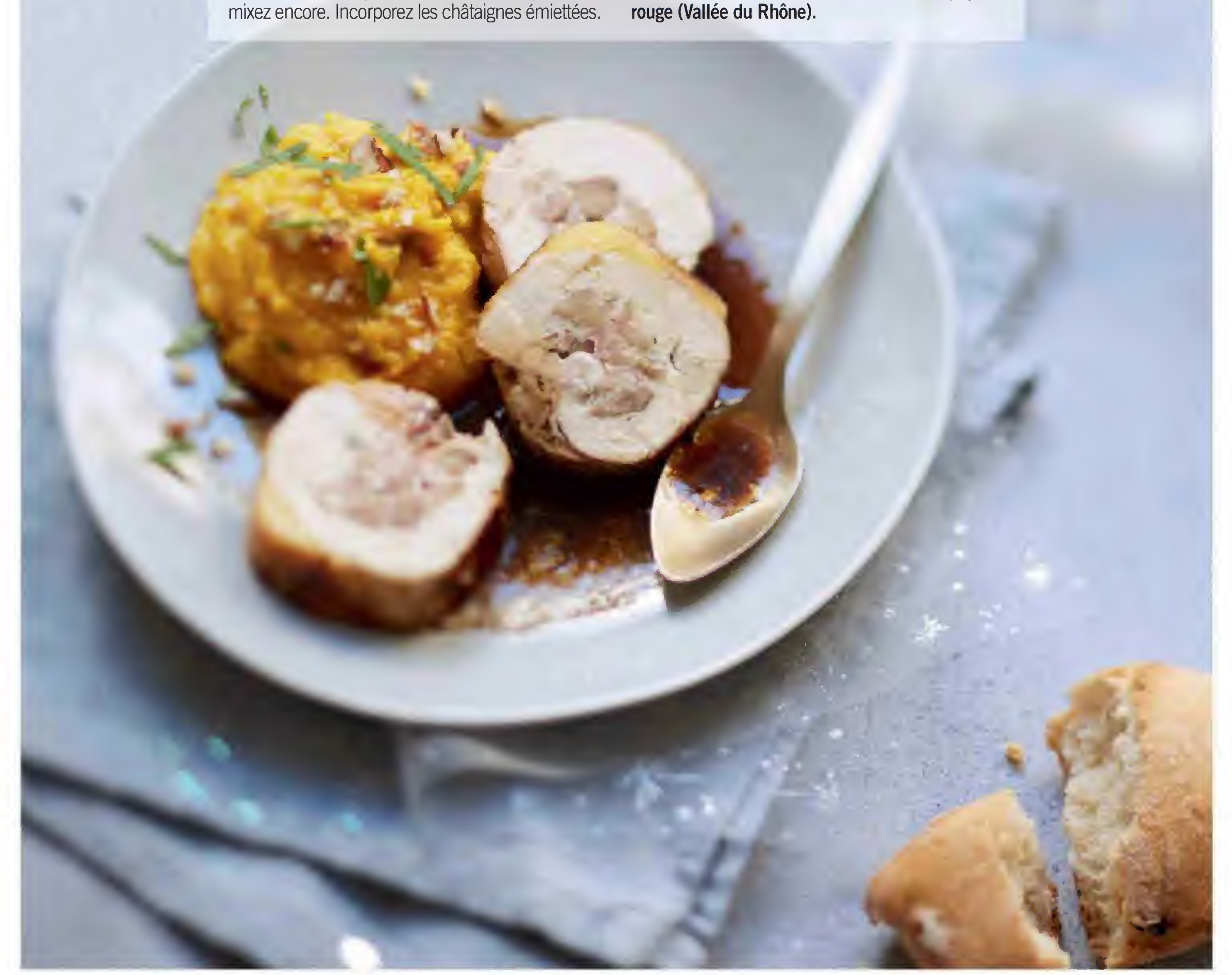
NOTRE BON ACCORD : un volnay (rouge de Bourgogne).

Suprêmes de pintade farcis aux châtaignes

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES
● 4 blancs de pintade (suprêmes) ● 50 g de châtaignes (en bocal) ● 10 brins d'estragon ● 8 fines tranches de lard fumé ● 10 cl de vin blanc sec ● 1 blanc d'œuf ● 2 cuil. à soupe de crème épaisse ● 30 g de beurre ● sel ● poivre
LA PURÉE : 1 courge butternut ● 125 g de noisettes mondées ● 2 cuil. à soupe d'huile de noisette

1 **Ôtez l'écorce** de la courge, épépinez-la et coupez-la en cubes. Lavez et effeuillez l'estragon.
2 **Posez les 4 suprêmes** côté peau sur le plan de travail. Découpez 1 aiguillette dans chacun et mettez-les dans le bol d'un mixeur avec le blanc d'œuf. Mixez et ajoutez la crème, salez, poivrez et mixez encore. Incorporez les châtaignes émiettées.
3 **Posez chaque suprême** sur un rectangle de film étirable. Déposez à la cuillère un peu de farce de volaille, posez 2 tranches de lard sur chacun et parsemez d'estragon. Roulez les suprêmes sur eux-mêmes en les serrant bien à l'aide du film. Fermez les 2 extrémités avec de la ficelle, comme des bonbons. Déposez-les dans un cuit-vapeur et ajoutez les dés de courge. Faites cuire 15 min.
4 **Débarrassez les suprêmes** du film et faites-les rissoler 3 min dans une poêle avec le beurre pour la faire dorer. Sortez-les de la poêle et maintenez au chaud. Déglacez avec le vin blanc, ajoutez le beurre et grattez les sucs. Réservez au chaud.
5 **Dans un saladier,** écrasez les cubes de courge à la fourchette en versant l'huile de noisette. Hachez au couteau les noisettes et ajoutez-les à la purée.
6 **Coupez les suprêmes** en tronçons. Servez avec de la sauce, de la purée et un peu d'estragon.
NOTRE BON ACCORD : un châteauneuf-du-pape rouge (Vallée du Rhône).





Paris, Rome, Bruxelles, Fribourg, Barcelone
LAISSEZ VOTRE GOÛT VOUS GUIDER
NW M&D, SAS 479 463 044 RCS Nanterre, Issy-les-Moulineaux
S.PELLEGRINO
LES ITINÉRAIRES DU GOÛT
Les bulles fines et vives de S.PELLEGRINO®
vous entraînent dans les capitales du goût à la découverte
de surprises culinaires et d'adresses cachées.
5 voyages gourmands en Europe à gagner sur
sanpellegrino.com
S.PELLEGRINO

Brioche provençale

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

Prêt à l'avance

Préparation : 40 min
Attente : 3 h + 1 h
Cuisson : 40 min

POUR 8 PERSONNES

● 520 g de farine de blé ● 20 g de levure de boulanger ● 15 cl de lait ● 125 g de beurre mou + 10 g ● 125 g de sucre en poudre ● 4 œufs ● 1 citron bio ● 1 orange bio ● 2 cuil. à soupe de graines d'anis ● 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger ● oranges et cédrats confits pour le décor ● 2 cuil. à soupe de gelée d'orange ● 50 g de sucre en grains ● sel

1 **Émiettez la levure** dans le lait tiédi. Versez-la dans le bol d'un robot équipé d'un crochet, avec 200 g de farine et le beurre. Faites tourner pour obtenir une pâte lisse. Placez dans une jatte et filmez.
2 **Cassez 3 œufs** dans un bol et battez-les à la fourchette. Prélevez les zestes des agrumes et pressez les fruits. Dans le bol du robot, mettez 300 g de farine, le sucre en poudre, les zestes et le jus des agrumes, l'eau de fleur d'oranger, l'anis et du sel. Faites tourner doucement le robot. Incorporez les œufs battus et le contenu de la jatte. Continuez à pétrir environ 10 min jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol. Si la pâte est trop liquide, rajoutez un peu de farine.
3 **Placez la pâte** dans un saladier, couvrez avec un linge propre et laissez lever 3 h, elle doit doubler de volume.
4 **Mettez un peu de farine** sur le plan de travail, déposez la pâte et tapotez-la pour ôter l'air. Pétrissez-la légèrement et placez-la dans un moule à manqué beurré. Laissez gonfler encore 1 h.
5 **Préchauffez le four** à 150°. Badigeonnez la surface de la pâte avec l'œuf restant battu. Poudrez de grains de sucre et enfournez pour 10 min, puis augmentez la température à 180° et poursuivez la cuisson 30 min.
6 **Laissez refroidir.** Collez des fruits confits avec la gelée d'orange.

NOTRE BON ACCORD : un muscat-de-beaumes-de-venise (vin doux naturel du Rhône).





+ DE RECETTES DE BÛCHES SUR cuisineetvinsdefrance.com

Bûche au citron et au chocolat blanc

UN PEU DÉLICAT, BON MARCHÉ
Préparation : 45 min
Cuisson : 10 min
Réfrigération : 2 h

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES

POUR LE BISCUIT : 30 g de farine ● 30 g de Maïzena ● 100 g de sucre ● 4 œufs

POUR LA MOUSSE : 3 citrons bios ● 100 g de sucre ● 3 œufs ● 100 g de chocolat blanc ● 25 cl de crème liquide très froide + 5 cl

1 Préparez le biscuit. Séparez les 4 jaunes des blancs. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez la Maïzena et la farine et incorporez-les aux jaunes.

2 Préchauffez le four à 200°. Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les à la préparation. Mélangez délicatement. Étalez la pâte à la spatule sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 10 min. **À la sortie du four,** recouvrez le biscuit d'un torchon humide, retournez le tout et retirez le papier. Enroulez la pâte sur elle-même en vous aidant du torchon.

3 Préparez la mousse. Lavez les citrons et râpez leurs zestes, réservez-les. Pressez les fruits. **Séparez les 3 jaunes** des blancs. Dans un bol, battez les jaunes avec le sucre. Mettez-les dans une casserole avec le jus de citron. Remuez sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.

4 Faites fondre le chocolat avec les 5 cl de crème liquide au bain-marie et laissez refroidir. Battez les blancs en neige. **Montez** les 25 cl de crème très froide en chantilly. Ajoutez-la délicatement dans le chocolat refroidi avec les blancs en neige et les zestes de citron.

5 Déroulez le biscuit. Étalez dessus la crème au citron et enroulez-le sur lui-même. Couvrez-le de mousse au chocolat. Placez au frais au moins 2 h.

6 Pour servir, décorez de zestes de citron, de perles en sucre…

NOTRE BON ACCORD : un jurançon (moelleux du Sud-Ouest).



Christmas pudding

FACILE ET BON MARCHÉ

Prêt à l'avance

Préparation : 30 min - Cuisson : 8 h
Réfrigération : 2 à 3 semaines

POUR 6 PERSONNES

• 170 g de beurre mou • 150 g de farine avec levure incorporée • 4 œufs • 100 g de chapelure maison • 200 g de sucre brun en poudre • 250 g de raisins de Smyrne • 150 g de raisins de Malaga • 150 g de raisins de Corinthe • 30 g d'écorces d'orange et de citron confits • 50 g d'amandes mondées • 1 petite pomme • 1 citron bio • 1 orange • 1 pincée de quatre-épices • 1 pincée de cannelle en poudre • 1 pincée de muscade râpée • 15 cl de rhum

1 Pelez et râpez la pomme. Coupez les écorces confites en dés. Pressez l'orange. Lavez le citron, râpez son zeste. Dans le bol d'un robot équipé d'un crochet, réunissez les écorces, le zeste de citron, la pomme, les raisins, les amandes, les épices, la farine, la chapelure et le sucre. Mettez en marche.

2 Dans une jatte, fouettez les œufs avec le rhum. Versez ce mélange et 150 g de beurre dans le bol du robot et continuez à mélanger (pas trop vite), jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

3 Beurrez un grand saladier en verre résistant à la chaleur d'une contenance d'au moins 1,5 l. Versez-y la préparation. Couvrez d'une feuille de papier cuisson, puis d'une feuille de papier-alu, repliez bien les bords autour du saladier et maintenez solidement avec de la ficelle.

4 Posez le saladier dans un faitout, versez de l'eau aux 2/3 de la hauteur du saladier et portez à ébullition. Réglez le feu pour que l'eau frémisse pendant 6 h 30. Rajoutez régulièrement de l'eau bouillante pour que le niveau ne baisse pas.

5 Laissez le pudding refroidir, ôtez les papiers et placez-le au moins 15 jours au réfrigérateur.

NOTRE BON ACCORD : un bas-armagnac.

Le conseil de CVF

Avant le service, réchauffez le pudding 1 h au bain-marie et à couvert.



Méli-mélo de fruits frais à la gelée

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 40 min
Cuisson : 1 h
Attente : 24 h

POUR 6 PERSONNES
● 1 ananas ● 2 pomélos ● 3 mandarines ● 1 pomme bio ● 1 poire bio ● 125 g de framboises ● 4 blancs d'œufs ● 100 g de sucre ● 1 gousse de vanille ● 15 cl de jus d'orange pressée ● 3 feuilles de gélatine (6 g)

1 La veille, préparez les meringues. Préchauffez le four à 120°. Battez les blancs en neige très ferme. Ajoutez le sucre à la fin et continuez de battre. Les blancs doivent être très "serrés". À l'aide d'une poche à douille, formez des petits ronds sur une plaque de cuisson recouverte d'un tapis en silicone (ou une feuille de papier cuisson) et enfournez pour 1 h. Laissez refroidir dans le four porte entrouverte, puis conservez-les dans une boîte en métal.

2 Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Fendez la gousse de vanille en deux et récupérez les graines. Mettez-les avec le jus d'orange dans une petite casserole et faites chauffer pendant 2 min. Faites-y dissoudre la gélatine bien essorée entre vos mains. Mélangez et versez dans un moule à tarte. Faites prendre la gelée au réfrigérateur.

3 Le jour même, pelez les agrumes à vif avec un couteau et détachez les segments. Épluchez l'ananas, ôtez le cœur et coupez la chair en dés. Épépinez la poire et la pomme et coupez-les en dés également. Rincez les framboises. **À l'aide d'un couteau,** découpez la gelée en dés.

4 Répartissez les fruits dans 6 coupelles, ajoutez quelques meringues et des cubes de gelée.

NOTRE BON ACCORD : un crémant-d'alsace (effervescent).



Laure Pierrisnard fait rayonner LES CALISSONS

À Aix-en-Provence, la Confiserie du Roy René s'emploie à démontrer que la célèbre spécialité provençale peut séduire toujours plus de gourmands.

Texte : Catherine Gerbod - Photos : Julie Balagué

À la tête de la Confiserie du Roy René, **Laure Pierrisnard** est fière de défendre ce «pur concentré de gourmandise et de Provence» qu'est le calisson. Tout en le diffusant hors des frontières de la Provence et à l'international, elle s'intéresse au programme de relance de la production d'amandes provençales, pour que le calisson soit encore plus enraciné dans son terroir.

Calisson, c'est déjà un nom tout mignon ! C'est surtout un petit losange de pâte dorée de 13,3 grammes si délicieux à croquer. Entre un élégant glaçage et une fine feuille d'hostie, la pâte dorée faite d'amandes, de sucre et de fruits confits délivre une intense sensation de douceur relevée par une petite touche d'amande amère.

EMBLÈME RÉGIONAL

"La qualité des matières premières est essentielle", souligne Laure Pierrisnard, directrice générale de la Confiserie du Roy René. Cette maison ne travaille que de l'amande entière. Elle se fournit surtout en Espagne mais elle est le premier acheteur d'amandes provençales. En nouant des partenariats avec des producteurs, l'entreprise s'engage pour la renaissance de cette culture autrefois typique de la Provence mais en voie de disparition depuis les années 1950.

Le melon provençal est l'autre secret de la recette. Chez le Roy René, il totalise 95 % des fruits confits utilisés. Cultivé à Cavaillon, il est confit à Apt, royaume du confisage depuis le XIVe siècle. Très physique, le remplissage des moules avec la pâte aux amandes est désormais confié aux machines. Après glaçage, le calisson subit un court séchage au four pour gagner en temps de conservation.

PATRIMOINE VIVANT

Preuve du génie du calisson, il se décline sans perdre son âme. Tout en gardant sa base d'un tiers d'amande, il adopte la framboise et le thé matcha, la châtaigne confite et la vanille, ou même des grands crus de chocolat. "Ils ne sont pas aromatisés, ce sont des calissons avec de vrais ingrédients", explique Laure Pierrisnard. Créer un nouveau parfum réclame 6 mois de préparation. Elle a son chouchou : le figue de Solliès-noix. "J'aime l'onctuosité apportée par la pâte de figue. Le caractère du fruit se marie parfaitement aux amandes et aux noix. Cela me rappelle les fruits secs tant attendus lors des Noëls de mon enfance !" ■

Amandes, écorces d'orange et melons confits sont sélectionnés avec soin. Puis intervient le glaçage, qui réclame une bonne dose de savoir-faire.











1 Premier des calissonniers d'Aix-en-Provence, le Roy René produit **50 millions de calissons par an.**

2 Précieusement conservées, les **anciennes machines** reprennent du service lors d'ateliers d'initiation à la fabrique des calissons.

3 Sur le plateau de Valensole, la famille Jaubert a été l'une des premières à relancer la **culture de l'amandier** et à fournir le Roy René.

4 et **5** La traditionnelle boîte **en forme de losange** reste un must, mais les minicalissons aux fruits préemballés renouvellent le plaisir.

Couleur Méditerranée

Le calisson est l'un des ingrédients des 13 desserts du Noël provençal. Son origine reste floue mais inspire de jolies légendes comme celle qui veut qu'en 1454, le confiseur du roi René invente cette friandise en forme de sourire pour vaincre la morosité de Jeanne de Laval, la fiancée de celui-ci. Mais selon les historiens, des «calisoni» étaient confectionnés à Padoue et à Venise dès le XIIe siècle. Il devient en tout cas une véritable spécialité provençale au XIXe et le calisson d'Aix devrait bientôt obtenir une Indication géographique protégée.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



Passez vos fêtes à BULLER

Un trio de champagnes, un doublé de crémants et une curiosité issue d'une méthode ancestrale… Ça va pétiller sur les tables !

Photo : Laurent Rouvrais - Sélection et texte : Karine Valentin

CRÉMANT DE BOURGOGNE
Vitteaut-Alberti brut blanc de blancs - *9 €*
Aucun suspense, Vitteaut-Alberti, c'est du sûr. Depuis sa création dans les années 1950, la maison a eu le temps d'affiner sa marque, presque incontournable quand on évoque le sérieux du crémant. Le brut bio se fait désirer pour sa bulle fine et surtout la gourmandise de son chardonnay offert sur un fruit vineux. À ouvrir sur des crustacés et des fruits de mer. *Boutique en ligne.*

CLAIRETTE DE DIE **Gamme blanche Cuvée Chambéran** - *9,60 €*
Avec la clairette, on rentre dans un univers particulier, rien à voir avec les autres crémants, champagnes et consorts. Produite dans le Diois au pied du Vercors par une petite coopérative, elle est issue du muscat petit grain et du raisin blanc clairette. Elle pétille naturellement de ses sucres et possède un très faible degré. Produit authentique, elle gagne à être connue. Pour l'apéritif. *Boutique en ligne.*

CRÉMANT D'ALSACE
Wolfberger W40 - *24,90 €*
Entre cire et miel avec une légère touche de pain grillé et de noisette, le pétillant d'Alsace qui fête le quarantième anniversaire de son appellation tient la dragée haute à quelques mousseux plus réputés. Le chardonnay prend ici de l'allure. Né en 2009, il a eu le temps de construire une bulle crémeuse sur une finale qui éclate de rigueur maîtrisée sans aucun dosage. On adhère et la lotte aussi. *Au domaine et boutique en ligne.*

CHAMPAGNE 1ER CRU
Gimonnet brut - *entre 26 et 30 €*
Les grands chardonnays de la commune de Cuis assemblés dans un brut tout en nuances par les Gimonnet. Signature du vigneron, il se dandine sur une bulle délicate et vive qui honore la Côte des Blancs et évoque la fraîcheur intense et la structure ciselée des cuvées aériennes. Pour l'apéritif et des saint-jacques à la suite. *Cavistes.*

CHAMPAGNE **G.F. Duntze brut *Légende Blanc de noirs*** - *31 €*
À écumer la Champagne, on découvre toujours de quoi aguicher la papille. Ici le renouveau récent de G.F. Duntze positionne la maison de la Vallée de la Marne parmi les réussites du moment. Pinot meunier et chardonnay assemblés et l'affaire est dans le verre : complexe, charnu, bulle fine et fruits rouges, et une finale touchée par la grâce de beaux amers. À table sur des viandes blanches ou des volailles. *Au domaine.*

CHAMPAGNE GRAND CRU
J.M. Labruyère brut *Prologue* - *36 €*
Assemblage de raisins de villages classés en Grand Cru, une cuvée d'équilibre pour tout le repas, sans oublier de le tenir au frais dans un seau. Dominée par les pinots noirs pour le volume et corsetée par la vivacité du chardonnay, elle est produite par la famille Labruyère également propriétaire à Pomerol et à Moulin à Vent. *Cavistes.*

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL


CETTE ANNÉE,
JE MANGE AUSSI LA DÉCO.



Le marié était en BLANC

Prix doux ou grands flacons, terroirs méconnus ou crus célèbres, notre choix de blancs joue la carte de la diversité et du plaisir.

Photo : Laurent Rouvrais - Sélection et texte : Catherine Gerbod

IGP LANDES **Domaine de Laballe**
***Sables Fauves* 2015 -** *6,50 €*
Pourquoi réserver aux jours d'été ce genre de «petit» vin du Sud-Ouest alors qu'il est si bon avec les huîtres ou les entrées associant des crustacés et des agrumes ? Son terroir de sables fauves calme son exubérance aromatique faite de notes exotiques et abricotées, pour lui apporter un peu de rigueur, de la finesse et une vivifiante fraîcheur minérale. *Au caveau et boutique en ligne.*

FIEFS VENDÉENS MAREUIL **Vignobles Mourat, *Clos Saint-André* 2014 -** *11,90 €*
Dans l'appellation méconnue de Loire, cette cuvée prouve que le chenin, cépage majestueux, peut aussi y triompher. Elle est issue d'une parcelle cultivée en bio dotée d'un genre de sol proche de celui de Savennières. Notes de fleurs, pomélo et tisane s'expriment avec distinction et persistance. Sur les fruits de mer, crustacés et poissons fins. *Au domaine.*

ALSACE PINOT GRIS **Domaine Pfister**
***Tradition* 2014 -** *12 €*
Judicieusement vinifié en sec, ce pinot gris garde sa séduction aromatique en perdant ses rondeurs sucrées compliquées à gérer sur les plats salés. Avec sa pointe fumée, il s'ouvre sur les boudins blancs aux châtaignes ou des cailles farcies au foie gras. Le même équilibre entre tension et gourmandise est à l'œuvre dans l'alsace-riesling Engelberg 2012 (21 €) de Pfister. *Au domaine.*

COLLIOURE **Domaine La Tour Vieille**
***Les Canadells* 2015 -** *14 €*
Enfant du soleil et de vignes en terrasses escarpées avec vue sur la mer, ce vin est l'un des meilleurs ambassadeurs des blancs de Collioure. Il nous raconte l'intensité d'un terroir. Sa texture riche enrobe les papilles tout en les dynamisant grâce à sa finale fraîche et saline. Sur du homard, des bricks de crabe au citron confit ou des saint-jacques aux épices. *Au domaine, cavistes.*

ARBOIS VIN JAUNE
Frédéric Lornet 2009 - *29 € (62 cl)*
Le vin jaune ne s'accorde pas qu'avec la poularde au vin jaune et morilles ou les grands comtés. Lorsque le safran, le cumin, le curry, la noix ou le champignon parfument du poisson ou des viandes blanches, il peut aussi être de la fête. Avec son caractère complexe et dynamique et son refus visible de sombrer dans le «goût de jaune» caricatural, celui-ci est partant. *Au domaine.*

CHABLIS **Château de Béru *Clos Béru Monopole* 2013-** *46 à 49 € (cavistes)*
Ce clos exposé plein sud est cultivé en biodynamie par Athénaïs de Béru, une jeune femme ayant reconstitué un vignoble familial éparpillé par le destin. Le vin y acquiert des notes charmeuses et exotiques sans rien lâcher sur la sensation minérale et aérienne attendue d'un grand chablis. Sur des gambas au gingembre, de la cuisine aux accents thaïs, du crabe ou des poissons charnus. *Cavistes.*

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL


ALASKA KNIGHT
ALASKA SEAFOOD
“L’EAU EST MON ÉLÉMENT, MA TERRE.
AU LARGE, JE LUTTE FACE AUX COURANTS DANS
LES EAUX INDOMPTABLES DU PACIFIQUE NORD.
C’EST LEUR RUDESSE QUI ME CHARPENTE
ET FAIT CE QUE JE SUIS.”
Libre et façonné par la mer, c’est ainsi que le poisson sauvage d’Alaska grandit dans les grands espaces du Pacifique Nord où il se nourrit naturellement de planctons et de petits poissons : c’est ce qui lui confère ce goût et cette couleur incomparables que seuls les poissons sauvages possèdent.
FOREVER WILD*
www.alaskaseafood.fr
*Toujours sauvage.
COLIN

À table, LE ROUGE est de mise

Au cœur des repas de réveillon, des grandes appellations et des vins à forte personnalité sauront charmer tous les palais.

Photo : Laurent Rouvrais - Sélection et texte : Catherine Gerbod

BEAUMES-DE-VENISE **Domaine de Fenouillet *Terres Blanches* 2014 -** *9 €*
Le nom de ce vin indique son origine : il porte celui donné au terroir le plus riche en calcaire de l'appellation. Ce sol donne aux vins un supplément de finesse. Elle est bien là, sous la matière souple, imposante et généreuse, exhalant le fruit mûr et la réglisse. Le vin accompagnera dignement des magrets aux figues, une canette rôtie ou du gibier. Servez-le à 16 - 18°. *Au domaine.*

TERRASSES DU LARZAC **Mas Cal Demoura *L'Infidèle* 2013 -** *16,50 €*
C'est le premier de la gamme des rouges du domaine. Il n'est donc pas le plus imposant. C'est justement ça qui nous plaît. Son expression de fruit, à la fois intense et pure, promet de beaux accords sans lasser le palais dans les repas de fête toujours (trop) riches. Il a la juste carrure pour mettre en valeur les gibiers, le canard et les viandes mijotées. *Au domaine.*

SAINT-ÉMILION **Petit-Figeac 2013 -** *30 €*
Bien que cadet du Premier Grand Cru Château Figeac, le *Petit* a le profil d'un grand vin de son appellation. Son nez profond embaume le cassis et les épices. En bouche, ses arômes de fruits rouges affirment un style croquant et suave. Sa texture résolument souple renforce son caractère gourmand. Sur du filet de bœuf ou une tourte au canard et au foie gras. *Cavistes.*

CAHORS **Clos Triguedina *Probus* 2011 -** *33 €*
Ce domaine phare de Cahors exprime la richesse de l'appellation avec une large palette de vins. Cette cuvée dédiée au cépage malbec est conçue pour vieillir et s'en acquitte fort bien. Le 2011 possède déjà un bel équilibre entre tanins affinés, intensité aromatique et fraîcheur. Il est donc d'actualité sur la table avec les gibiers, les magrets préparés en rôtis ou les belles viandes rouges. *Au domaine.*

IGP MÉDITERRANÉE **Domaine de la Tour du Bon *En-Sol* 2014 -** *44 €*
S'il est né à Bandol, ce vin ne peut revendiquer l'appellation car au vieillissement réglementaire de 18 mois minimum en fûts, il a préféré un séjour dans des jarres en terre cuite. Il y a allégé ses tanins pour exacerber la sensualité que l'on aime tant dans les vins de Bandol. Il a aussi gagné en «buvabilité» immédiate. Il est prêt pour les tournedos Rossini. *Au domaine et boutique en ligne.*

NUITS-SAINT-GEORGES
Méo-Camuzet Frère & Soeurs 2014 - *55 €*
Avec cette bouteille née sous le double signe d'un prestigieux terroir et d'un domaine de référence, le cadeau n'est pas sous le sapin mais directement sur la table. Aux chanceux qui seront là lors de son ouverture, il offrira un parfait équilibre entre son attaque ronde, presque grasse, sur les petits fruits rouges et sa profondeur puisée dans le sol bourguignon. *Cavistes.*

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages
DEVENEZ
PAYS
D'OCOLOGUE
Pour mériter leur label IGP, tous les vins Pays d'Oc sont dégustés chaque année : pas besoin d'être un expert pour être sûr de leur qualité.
chardonnay pinot noir cabernet sauvignon syrah grenache cabernet franc merlot carmenère gamay mondeuse carignan chenanson cinsaut cot portan mourvèdre petit verdot pinot gris marselan grenache gris sauvignon viognier grenache blanc muscat à petits grains carignan blanc chasan morrastel chenin clairette colombard macabeu marsanne mauzac muscat d'alexandrie piquepoul blanc négrette roussanne sémillon terret blanc ugni blanc vermentino nielluccio tempranillo grenache gris gewurztraminer muscat de hambourg sauvignon gris gros manseng bourboulenc altesse petit manseng sylvaner pinot blanc riesling sauvignon gris carignan blanc
Photo : Lionel Moulet
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

6 bouteilles dans la DOUCEUR

Les becs sucrés en sont fous et les dégustent toute l'année, mais c'est à Noël que les recettes font des courbettes à ces moelleux.

Photo : Laurent Rouvrais - Sélection et texte : Karine Valentin

PACHERENC DU VIC BILH **Cave de Crouseilles *Grains de Roy* 2013 -** *9 €*

Sur les courbes veloutées du Madiranais, les vignerons produisent avec la même ferveur le rouge tannat pour le madiran et les arrufiac, petit courbu et petit et gros mansengs pour le pacherenc. Une bonne odeur de coing sur une pointe fumée, des notes exotiques… Le sucre bien dissimulé et la texture pulpeuse sont louables sur un foie gras. *En grandes surfaces.*

CÔTES DE GASCOGNE **Alexandre Sirech *Grand Soleil* 2015 -** *10,31 €*

Gros manseng n'est pas un gros mot, juste le nom du raisin qui construit ce vin subtilement sucré. On y sent la feuille de vigne au printemps, l'abricot, le citron bergamote et le thé. Puis place à une bouche plongeante dans un décolleté de fruits avec du pamplemousse. Son acidité sans lourdeur en fait le vin d'un avocat-crevettes ou d'une bûche aux fruits exotiques. *Sur Internet.*

VOUVRAY **Vincent Carême *Le Clos* 2015 -** *22 €*

Le blanc vouvrillon ne compte pas pour des prunes et le chenin trône parmi les meilleurs raisins blancs. Malgré les intempéries de 2016, ne boudons pas notre plaisir avec ce 2015 moelleux. Sa liqueur qui n'en a pas l'air, son fruit mi-exotique mi-agrumes et sa tension… il passerait bien tout le repas à table, du foie gras au dessert en passant par une volaille légèrement sucrée et un fromage à pâte persillée. *Au domaine.*

SAUTERNES **Château Haut-Bergeron 2013 -** *25 €*

Le voilà le joli sauternes qui se risque à toutes les sauces : poissons ou viandes du moment qu'ils sont cuisinés avec une lichette de douceur. Plutôt croquant, légèrement boisé, il sent l'abricot et le citron enrobé de miel, d'une touche de menthe et de verveine. Avec sa fin de bouche précise, il est d'une remarquable complexité. *Au domaine.*

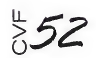
BANYULS GRAND CRU **Cellier des Templiers, Henry Vidal 2003 -** *40 €*

Imaginez, dans les frimas de l'hiver, de vertigineuses terrasses de grenache… Nul besoin de partir loin, ça se passe à votre table de Noël autour d'une pastilla de pigeon, d'un foie gras mi-cuit, d'un dessert chocolaté. La cuvée mutée sur grain, puis élevée en demi-muids, puis en bouteilles est une originalité charnue sur la figue, la myrtille avec une touche de cacao et un charme fou. *À la cave.*

CALVADOS **Château du Breuil 15 ans d'âge -** *70 €*

La pomme est à la fête, mais n'attendez pas le dessert au chocolat pour ouvrir un calvados, dégustez-le dès le fromage. Dans cet assemblage d'eaux-de-vie de pommes vieillies 15 ans en fûts de chêne assemblées à des calvados plus âgés, le fruit et l'alcool sont en harmonie. La pomme et le bois offrent un bouquet original, sur un palais doux à la finale grillée, un peu caramélisée. *Cavistes.*

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL





@fgperigord | www.foiegras-perigord.com



Le Foie gras du Périgord
le pouvoir d'arrêter le temps...






Agence SenS.it.IS



LE MARCHÉ DE SAISON

On y va pour les bons produits, les couleurs, les parfums mais aussi pour l'ambiance… Les marchés donnent envie de cuisiner. Suivez nos conseils et nos recettes pour profiter de la délicieuse **patate douce,** du **tourteau** à la chair si fine et du **litchi** au parfum exotique.

Photos : Laurent Rouvrais - réalisation et stylisme : Catherine Madani - recettes : Pascale Mosnier - textes : Catherine Gerbod

LE TOURTEAU

Accéder à sa chair délicieuse requiert un peu de patience mais sa fine saveur mérite bien qu'on le décarcasse !



Star des plateaux

Le tourteau est notre variété de crabe préférée. Aussi appelé dormeur, il se reconnaît à sa carapace épaisse et brune, et à ses deux grosses pattes avant en forme de pinces, remplies de chair.

En France, les pêcheurs de Bretagne et de Normandie sont ses principaux pourvoyeurs. Sa pêche est réglementée pour assurer le renouvellement de l'espèce. Le tourteau est aussi importé, principalement du nord de l'Europe. S'il campe solidement sur les plateaux de fruits de mer, pas loin de la coupelle de mayonnaise, il a la carrure d'un premier rôle en cuisine, dans les gratins, soufflés, bricks, risottos, pâtes, feuilletés, soupes ou salades. L'idéal est de l'acheter vivant pour le cuire. Démarrez la cuisson à l'eau froide salée (sinon ses pinces se détachent), et comptez 15 min à partir de l'ébullition. Après l'avoir décortiqué, gardez les débris de carapace pour réaliser un fumet à utiliser en bouillon ou sauce.

Bons accords

Les vins blancs secs minéraux soulignent sa finesse. S'il est nature, optez pour un sancerre ou un muscadet. Pour un plat plus complexe, visez Cour-Cheverny, Vouvray, Saumur, Montlouis, Savennières (Loire) ou les blancs du Jura et les rieslings d'Alsace. Dénichez un blanc de Faugères ou du Val d'Agly (Languedoc-Roussillon) si le crabe est épicé.

Côté nutrition

À condition de ne pas le noyer sous la mayonnaise, il cumule les qualités nutritionnelles. Il apporte peu de lipides mais des protéines, des vitamines A, B2 et B12 ainsi que du magnésium, du cuivre, du phosphore et du zinc. Le tout atteignant 86 kcal pour 100 g.

Bien le choisir

Le tourteau, c'est maintenant ! S'arrêtant début décembre, sa saison ne reprend qu'en mai. Comptez 1 crabe de 500 g par personne. Il doit être lourd pour être plein. Un ventre jaune est signe de maturité. Il est souvent proposé cuit, entier ou en moitié : pratique, mais on est moins sûr de sa fraîcheur. Les pinces peuvent être vendues seules (leur prix est plus élevé). *De 6 à 9 € le kg.*

La recette du poissonnier

Bricks au tourteau et au citron confit

Pour 4 personnes. Plongez **1 tourteau de 500 g** dans un faitout d'eau froide **salée,** comptez 15 min de cuisson à l'ébullition. Décortiquez-le une fois refroidi. Mélangez la chair avec **1/4 de citron confit** haché, **1 cuil. à soupe de cerfeuil** ciselé. **Poivrez.** Coupez **4 feuilles de brick** en deux. Repliez le côté arrondi vers l'intérieur pour former des bandes. Répartissez la farce dessus. Pliez-les en triangles. **Huilez** au pinceau. Mettez 6 à 8 min au four préchauffé à 180°. Servez avec du **fenouil**.

Bisque de tourteau

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 35 min
Cuisson : 35 min

POUR 4 PERSONNES
2 gros tourteaux cuits • 2 échalotes • 1 blanc de poireau • 1 petite carotte • 2 cuil. à soupe rases de concentré de tomates • 20 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de cognac • 2 cuil. à soupe de crème épaisse • 4 brins de cerfeuil • 1 cuil. à soupe de paprika • Tabasco (facultatif) • sel • poivre

1 Décortiquez les tourteaux, réservez les carapaces et les pinces vidées, émiettez la chair et conservez-la au frais.
Pelez et hachez finement les échalotes. Épluchez la carotte, coupez-la en tout petits dés avec le blanc de poireau.

2 Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Mettez les carapaces et pinces de tourteau vidées à revenir dans l'huile, en les remuant pendant 5 min.
Flambez-les alors avec le cognac préalablement chauffé. Baissez le feu, ajoutez les légumes, le concentré de tomates, le paprika, le vin et 70 cl d'eau chaude. Salez, poivrez, mélangez, couvrez à demi et laissez mijoter 30 min.

3 Passé ce temps, retirez les carapaces et les pinces de la cocotte, puis mixez pour obtenir une bisque lisse et fluide. Relevez de Tabasco selon vos goûts. Ajoutez la crème, mixez à nouveau pour l'émulsionner.

4 Répartissez la bisque dans 4 bols, parsemez de chair de crabe, décorez avec des pluches de cerfeuil et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un cour-cheverny (blanc de Loire)



Rémoulade de tourteau

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 45 min
Pas de cuisson

POUR 4 PERSONNES
4 petits tourteaux cuits • 1 pomme granny-smith • 1/2 boule de céleri • le jus de 2 citrons • 1 jaune d'œuf extra-frais • 2 cuil. à café de moutarde • 15 cl d'huile • 2 cuil. à soupe de crème liquide • 8 brins de cerfeuil • sel • poivre

1 Décortiquez les tourteaux. Épluchez et râpez le céleri. Lavez la pomme, ôtez le cœur, coupez-la en tranches de 1 cm d'épaisseur, recoupez-les en fins bâtonnets. Arrosez-les de jus de citron.

2 Préparez la sauce : dans un saladier, réunissez le jaune d'œuf, la moutarde, du sel et du poivre. Fouettez (fouet à main, ou électrique) en incorporant l'huile en filet. Lorsque la mayonnaise est montée, ajoutez-lui la crème et le reste de jus de citron.

3 Mettez le céleri dans le saladier et mélangez. Répartissez dans 4 assiettes, ajoutez les bâtonnets de pomme, la chair de tourteau et décorez de cerfeuil.

NOTRE BON ACCORD : un côtes-du-jura blanc.

Le conseil de CVF

Vous pouvez relever la sauce rémoulade d'un peu de poudre de curry.



+ DE RECETTES AVEC DU CRABE
sur cuisineetvinsdefrance.com

LA PATATE DOUCE

En France, la suprématie de la pomme de terre a longtemps écarté ce tubercule tropical. Aujourd'hui, son exotisme séduit.



Goût d'ailleurs

Entre notre "patate" et la patate douce, la confusion a longtemps régné, d'où leurs noms. Ces deux tubercules se plient aux mêmes cuissons pour réaliser purées, frites, chips, gratins, salades, soupes… Mais ils ne sont pas de la même famille et n'apprécient pas le même genre de climat. L'Amérique du Sud est le berceau de la patate douce, et sa présence en Océanie est attestée dès le IIe siècle. Les Polynésiens l'auraient découverte en Amérique, mettant les pieds sur ce continent avant Christophe Colomb qui, lui, l'a rapportée en Europe. Dans son *Histoire des légumes* (éd. Menu Fretin), Georges Gibault rapporte que si elle fut cultivée en France à partir de 1750, elle ne rencontra jamais le succès, même lorsque Joséphine de Beauharnais, fière de ses origines créoles, milita pour sa consommation. Sa douceur rappelle celle de l'artichaut ou la châtaigne. On la déguste aussi bien en version salée que sucrée.

Bons accords

Pour accompagner sa séduisante douceur, on lui offre des vins dans le même esprit généreux, avec des tanins souples. Direction le sud, pour des rouges de la Vallée du Rhône méridionale lorsqu'elle est cuisinée avec des viandes goûteuses. Côté blancs, cherchez des vins charnus aux notes épicées : Sud-Est, Sud-Ouest ou Alsace.

Côté nutrition

Elle ne manque pas de qualités. Elle est riche en vitamine A (bêtacarotène), excellente pour la peau. Elle apporte aussi des vitamines C et B6, du potassium, du manganèse, du cuivre. Elle fournit 79 kcal aux 100 g. Comme la pomme de terre, elle ne contient pas de gluten.

Bien la choisir

Les variétés sont nombreuses. La plus répandue sur nos étals affiche une chair orangée. Vérifiez qu'elle est bien ferme et que sa peau est dépourvue de traces de moisissure. Elle peut être cultivée dans le sud-est de la France mais le plus souvent, elle est importée d'Amérique du Nord, d'Amérique du Sud, de Polynésie, de Nouvelle-Zélande ou d'Israël. *Autour de 2,80 € le kilo.*

La recette du maraîcher

Gâteau moelleux à la patate douce

Pour 6 personnes. Pelez, lavez et coupez en gros cubes **1 kg de patates douces.** Mettez-les dans une casserole avec de l'eau. Portez à ébullition et laissez cuire 20 min environ. Préchauffez le four à 150°. Égouttez les patates douces. Mixez-les avec **160 g de sucre roux, 1 sachet de sucre vanillé, 4 pincées de cannelle.** Ajoutez **3 œufs** entiers. Versez dans un moule à manqué **beurré.** Enfournez pour 1 h. Servez-le tiède ou à température ambiante avec une **crème anglaise** bien vanillée.

Velouté de patate douce au lait de coco

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 15 min
Cuisson : 35 min

POUR 4 PERSONNES
800 g de patates douces • 250 g de carottes • 20 cl de lait de coco • 1 gros oignon • 1 tablette de bouillon de légumes • 1 petit bouquet de coriandre • 20 g de beurre • sel • poivre

1 Pelez l'oignon, les carottes et les patates. Émincez finement l'oignon, coupez les carottes et les patates en cubes.
2 Faites chauffer le beurre dans une cocotte, mettez l'oignon à revenir doucement sans colorer, environ 5 min. Ajoutez alors les cubes de carottes et de patates. Remuez régulièrement pendant 5 min, puis couvrez d'eau à niveau, salez, poivrez, émiettez la tablette de bouillon dans la cocotte.
3 Laissez frémir à demi-couvert durant 25 min environ (vérifiez la cuisson, les patates doivent être tendres sous la pointe d'un couteau).
4 Ajoutez le lait de coco et mixez pour obtenir un velouté. Vérifiez l'assaisonnement et laissez-le réchauffer sur feu doux pendant que vous effeuillez et ciselez la coriandre.
5 Répartissez le velouté dans des bols, parsemez de coriandre et servez aussitôt.
NOTRE BON ACCORD : un alsace-pinot-gris.

Le conseil de CVF
Vous pouvez relever le velouté de quelques épices selon vos goûts : piment, badiane, curry, gingembre...

Patates douces farcies au chorizo

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 15 min
Cuisson : 55 min

POUR 4 PERSONNES
8 patates douces moyennes • 1/2 chorizo fort • 125 g de fromage frais (Philadelphia, St Morêt) • 50 g de parmesan • 1 botte de ciboulette • 2 cuil. à soupe d'huile • sel • poivre

1 Préchauffez le four à 180°. Lavez soigneusement les patates, essuyez-les, coupez-les en deux dans la longueur. Disposez les demi-patates dans un plat à four, face coupée vers le haut. Badigeonnez-les d'un peu d'huile au pinceau et enfournez pour environ 45 min, jusqu'à ce que la chair soit tendre à cœur sous la pointe d'un couteau.
2 Pendant ce temps, ôtez la peau du chorizo et coupez-le en dés. Faites-les rôtir à la poêle pour qu'ils éliminent leur gras et soient croustillants. Égouttez sur du papier absorbant. Ciselez la ciboulette. Râpez le parmesan.
3 Sortez les patates du four. Prélevez leur chair avec une cuillère sans percer la peau. Dans un saladier, écrasez la chair à la fourchette en incorporant le fromage frais, le chorizo et la ciboulette. Rectifiez l'assaisonnement.
4 Lorsque la farce est homogène, répartissez-la dans les coques, poudrez de parmesan et faites gratiner sous le gril du four (environ 5 min) avant de servir très chaud avec une salade.
NOTRE BON ACCORD : un terrasses-du-larzac rouge (Languedoc).



+ DE RECETTES AVEC DE LA PATATE DOUCE sur cuisineetvinsdefrance.com

LE LITCHI

Sa peau rugueuse protège une chair juteuse, très parfumée et sucrée, particulièrement irrésistible lorsque l'hiver est là.

Petite boule de Noël

Sous son écorce dure mais fine, la chair fondante, délicate et pulpeuse du litchi, ou letchi, séduit à tous les coups. En l'associant à la framboise et aux arômes de rose dans son désormais célèbre dessert Ispahan, le chef pâtissier Pierre Hermé a rendu la gourmandise de ce fruit exotique encore plus évidente. Avec sa chair nacrée aux reflets roses, son puissant parfum floral et fruité, le litchi est un fruit apprécié dans les copieux repas de fêtes. Son pouvoir rafraîchissant est précieux pour les terminer en toute légèreté et on lui pardonne son gros noyau !
Les Français en ont introduit la culture à Madagascar et à La Réunion à partir de 1724. Il y est toujours l'un des fruits vedettes, surtout à Madagascar d'où nous vient la majeure partie des litchis présents sur les étals en hiver. Il peut aussi venir de Guyane, d'Australie, de l'île Maurice ou d'Afrique du Sud. En conserve, il est toujours plongé dans un sirop, alors profitons de la saison pour l'apprécier frais.



Bons accords

Avec le muscat, l'alliance est parfaite : muscat sec d'Alsace si le dessert est sucré, vin doux naturel comme le muscat-de-beaumes-de-venise ou muscat-de-rivesaltes, s'il est plus acidulé. Bel accord en vue aussi avec un gewurztraminer. Côté bulles, clairette-de-die, gaillac méthode ancestrale ou bugey-cerdon sont sur les rangs.

Bien le choisir

Il est cueilli à maturité car il ne mûrit plus une fois détaché de l'arbre. Veillez à ce que l'écorce soit bien intacte. Éliminez ceux dont l'écorce est craquelée, sèche ou ramollie. Conservez-le au réfrigérateur dans le bac à légumes mais consommez-le à température ambiante. *Autour de 3,50 € le kg.*

Côté nutrition

Il est relativement sucré mais riche en eau (82 %) et en acides organiques. Il apporte 69 kcal pour 100 g (comme la cerise). Il est très bien pourvu en vitamines C et B9. Il délivre également du potassium et des oligoéléments.

La recette du maraîcher

Salade de pomélo rose et litchi au gingembre

Pour 4 personnes. Préparez un sirop en portant à ébullition 15 cl d'eau, **50 g de sucre** et **3 cm de gingembre** épluché et émincé pendant 15 min. Laissez refroidir. Épluchez **24 litchis.** Dénoyautez-les au-dessus d'un saladier et mettez-les dedans au fur et à mesure. Pelez à vif **1 gros pomélo rose** avec un couteau bien aiguisé. Prélevez les quartiers et mélangez-les aux litchis (travaillez au-dessus du saladier pour récupérer le jus). Arrosez du sirop refroidi. Ajoutez le zeste et le jus de **1 citron vert bio** (ou de 1 yuzu). Servez bien frais.

Panna cotta litchis-grenade

Prêt à l'avance

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 35 min
Cuisson : 5 min
Réfrigération : 6 h

POUR 6 PERSONNES
18 litchis ● 1 grenade ● 60 cl de crème liquide entière ● 1 gousse de vanille ● 3 feuilles de gélatine (6 g) ● 60 g de sucre

1 Épluchez et dénoyautez les litchis en procédant au-dessus d'un bol pour récupérer leur jus. Coupez la grenade en deux, récupérez ses graines et frottez-les entre les doigts pour les débarrasser des petites membranes blanches.

2 Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Versez la crème et le sucre dans une casserole. Ajoutez les graines noires de la gousse de vanille fendue. Portez à ébullition puis baissez le feu pour que la préparation frémisse et laissez cuire 5 min en remuant souvent.

Hors du feu, diluez dans la crème cuite les feuilles de gélatine essorées dans vos mains.

3 Répartissez les litchis dans 6 verres. Ajoutez quelques graines de grenade, puis versez la crème. Laissez refroidir, puis placez au moins 6 h au frais.

4 Pour servir, nappez de jus de litchis et décorez avec le reste de graines de grenade.

NOTRE BON ACCORD : un muscat-de-beaumes-de-venise (vin doux naturel du Rhône).

Mousse de litchis au chocolat blanc

Prêt à l'avance

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 35 min
Cuisson : 5 min
Réfrigération : 2 h

POUR 4 PERSONNES
150 g de litchis frais ● 5 cl de liqueur de litchi (facultatif) ● 150 g de chocolat blanc ● 25 cl de crème liquide (très froide) ● 125 g de framboises (fraîches ou décongelées) ● 1 cuil. à soupe de cassonade ● 30 cl de lait ● 2 feuilles de gélatine (4 g)

1 Cassez le chocolat blanc en petits morceaux, puis faites-les fondre dans un grand bol au micro-ondes.

2 Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Pelez et dénoyautez les litchis. Mixez-les.

3 Dans une casserole, faites bouillir le lait, la purée et la liqueur de litchi, puis hors du feu, ajoutez la gélatine bien essorée dans vos mains. Mélangez.

Versez cette préparation chaude sur le chocolat blanc fondu, puis mixez le tout (l'idéal est que votre mélange soit environ à 40°). Laissez refroidir complètement.

4 Montez la crème liquide bien froide en chantilly, à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez-la délicatement à la préparation au chocolat, à l'aide d'une spatule. Répartissez le mélange dans des verres et réservez-les au réfrigérateur au moins 2 h.

5 Dans un bol, mélangez la cassonade avec les framboises à l'aide d'une fourchette pour obtenir une compotée.

6 Au moment de servir, bien frais, nappez les mousses avec la compotée de framboises.

NOTRE BON ACCORD : un gaillac méthode ancestrale (effervescent du Sud-Ouest).



C'EST AUSSI LE MOMENT…

Texte : Sophie Menut

« À 88 ans, je mange des huîtres tous les matins ; je dîne bien ; je ne soupe pas mal : on fait des héros pour un moindre mérite que le mien »

Charles de Saint-Évremond
(moraliste du XVIIe siècle)

La nature hiberne et les récoltes se font rares, pourtant on mange et festoie d'abondance.
Tout est prétexte à se réunir autour de repas réconfortants et le mois semble être ponctué par une farandole de dîners. Famille, amis, relations de travail, on va de soirées en déjeuners, de pots de fin d'année en goûters d'école.
Peu importe que la nuit tombe vite, la maisonnée est en effervescence en ce mois un peu particulier, les bougies de Noël embaument, l'argenterie brille sur les tables, on ressort les belles nappes, on décore les intérieurs avec pommes de pin, branches de houx et guirlandes.



En décembre vient le temps…

- d'inviter les enfants en cuisine pour vous aider à préparer biscuits, friandises, mignardises, que l'on croquera tout au long du mois mais spécialement à la Saint-Nicolas et à Noël bien sûr.
- de préparer terrines de foie gras et truffes au chocolat maison.
- de faire des économies en début de mois pour pouvoir se régaler de homard, truffes, saint-jacques, saint-pierre, oursins, boudin blanc, champagne qui rendent les fêtes de Noël encore plus belles.
- de jouer la carte du blanc en préparant un velouté de topinambours suivi d'une poularde pochée et d'un vacherin aux marrons glacés.
- de faire tester à toute la famille les plats que vous servirez au réveillon, histoire d'éviter les ratés.
- de varier le menu de Noël par-ci par-là, et de remplacer les huîtres par des praires, la dinde par le chapon, la bûche par une forêt-noire…



Photos Laurent Rouvrais / CVF - Jean-François Mallet / CVF



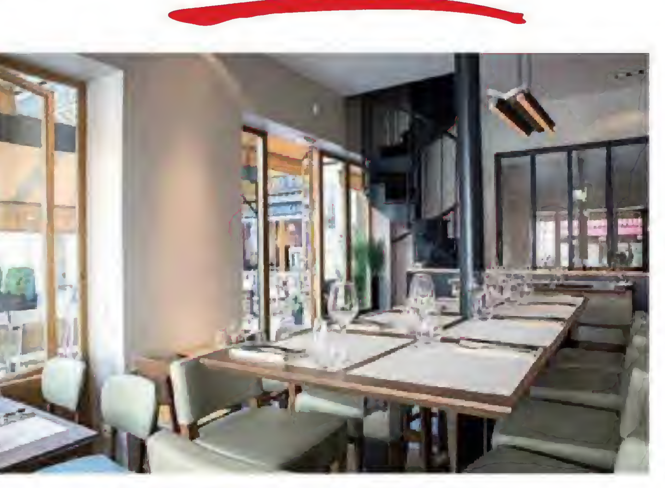
JE SUIS Le Guérandais
Sel de Guérande et fier de l'être.
Sophie BONNET-QUESTIAU, paludière. Productrice de sel, adhérente de la coopérative.
La fleur de sel Le Guérandais :
l'Or blanc des marais.
MILLÉNAIRE
Fleur de Sel de Guérande
RÉCOLTÉE À LA MAIN
Le Guérandais
COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS
Bien saler
Pour bien saler vos plats,
téléchargez gratuitement
l'appli ou connectez-vous
sur seldeguerande.fr
Télécharger dans l'App Store
Google Play

Le second souffle des SOUFFLÉS

Classique ou imprévu, gourmand et aérien, le soufflé revient en grâce. Quatre tables au top pour s'en convaincre.

Texte : Emmanuel Rubin

Photo : CVF / Laurent Rouvrais



LES FABLES DE LA FONTAINE
à Paris (7e)

Une placette de carte postale et, à sa suite, ce bistrot de belle voltige avec la salle comme une éclaircie, le service de cavalerie légère et la cuisine d'une minotte, Julia Sedefdjian, 22 ans seulement et un talent déjà sûr à twister la fourchette. Parmi ses plats fétiches, le soufflé est toujours présent côté dessert. Composé, la saison passée, de litchi et sorbet de fruits rouges, il est révélé, cet hiver, en version banane, cœur coulant et glace coco ! Sous le palais, un fantasme à mi-pente entre le milk-shake et le nuage.
Env. 60 € à la carte, menu à 25 € (déjeuner).



Photo : Anne-Emmanuelle Thion / DR.

FLOCONS DE SEL à Megève
(en Haute-Savoie)

La tête dans les (trois) étoiles mais le cœur savoyard et les pieds dans un terroir sans cesse réinventé, Emmanuel Renaut, grand cuisinier des cimes, ne pouvait passer à côté d'une recette aérienne. Son soufflé chaud parfumé à la racine de gentiane, zestes de citron de Menton et anglaise à la gentiane invente comme un oxygène. Soudain, un vertige qui ferait presque commencer le repas par la fin. *Env. 150-200 € à la carte. Menu à 125 €.*

GREUZE à Tournus
(en Saône-et-Loire)

Avec une belle personnalité, une jeune équipe relance cette table longtemps culte sans omettre un menu où la jouvence n'interdit pas la nostalgie. Ainsi ces deux moments aussi forts en émotion qu'en émulsion : une quenelle de sandre en large coussin qu'un lait de comté vient attendrir et que prolonge dans le sens du velours le soufflé chaud Grand Marnier, orange en jus et sorbet. *Menus à 42, 50, 75 et 87 €.*



Photo : Pierre Monetta / DR.

LE RÉCAMIER à Paris (6e)

Une légende quasi monomaniaque, à consacrer une page de sa carte à des soufflés gonflés tels des montgolfières. Autant s'aventurer vers le délicieusement corsé spécimen au rouget barbet, chorizo et crème d'artichaut, l'étonnante version au blé noir et champignons des bois, l'entêtant modèle où coule une lave de caramel au beurre salé et la non moins volcanique composition framboises, hibiscus, crème anglaise à la rose et poivre de Sichuan. Planquée derrière, une clientèle feutrée. *Env. 35-50 €.*

Autres photos : DR

Et aussi...

Les soufflés made in Ducasse du tout nouveau **CHAMPEAUX**, au Forum des Halles à Paris ; les grands classiques du chapitre au bien nommé **SOUFFLÉ**, dans le Ier arrondissement de Paris ; le soufflé chocolat miel ou pistache et glace fromage blanc chez **AUGUSTE**, dans le quartier des ministères ; la quenelle fatalement soufflée du **BOUCHON DES CORDELIERS**, dans le 2e arrondissement de Lyon ; le soufflé glacé au kirsch du **WINSTUB BUERESTUEBEL** à Niederbronn-les-Bains, en Alsace.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Photo : CVF / Laurent Rouvrais

LES TABLES qui montent

Leurs chefs regorgent d'idées et d'ingéniosité… Notez bien ces 4 adresses, elles vont faire parler d'elles !

Texte : Dan Montgomery



TENTAZIONI à Bordeaux

C'est un morceau d'Italie sur les bords de la Garonne. Giovanni Pireddu, passé par le *Casadelmar*, 2 étoiles, à Porto-Vecchio, a d'exquises idées plein la Botte. Et Johanna pour l'épauler. Le résultat ? Renversant : artichaut violet farci aux langoustines et bagna piémontaise ; risotto « acquerello », courge butternut, homard, lime ; carré de veau de lait rôti, potimarron, huile de noisette torréfiée, champignons ; tiramisù.
Menus : de 15 € à 19 € (déjeuner), de 34 € à 44 € (dîner). Carte : de 26 € à 47 €.



LA QUINTESSENCE à Lyon

Anthony Baud a repris en mars la table de Fabien Blanc, *La Rémanence*, qu'il a rebaptisée *La Quintessence*. Le chef de 25 ans, ancien de chez Christian Têtedoie, joue une brillante partition : fricassée de cèpes aux herbes, parmesan, jus de veau au cognac ; saumon mi-cuit, purée de petits pois, légumes au naturel ; pomme de ris de veau, purée de panais, truffe noire ; comme une tarte vanille, spéculoos, figue. *Menus : 24 € (déjeuner), 45 €, 53 €, 70 €. Carte : de 51 € à 95 €.*

LE 27 GAMBETTA à Nancy

Qu'elle est maligne, ingénieuse et astucieuse, sa cuisine ! Charles Bonnet-Bentz, 28 ans, qui a aiguisé sa lame avec Éric Briffard et Jean-François Rouquette, s'en donne à cœur joie pour affoler les papilles des gourmets gourmands : tartare d'omble chevalier, œuf de caille, variation de concombre ; escargots, maïs, noisette ; dorade, gnocchis de betterave, chèvre frais ; veau, aubergine confite, pastèque, feta ; Paris-Brest, glace à la praline.
Menus : de 18 € à 25 € (déj.), 38 €.



LE RELAIS 50 à Marseille

Il a roulé son tablier avec Michel Bras, Alain Ducasse et Michel Portos avant de poser ses casseroles en octobre 2015 à l'hôtel de la Résidence. À deux coups de pagaie du Vieux-Port, Noël Baudrand montre qu'il a plus d'un tour dans ses casseroles : tartare de maquereau, coulis de roquette, glace wasabi ; poitrine de cochon confite, caramel de tomate au poivre de Sichuan ; abricot façon Melba revisité à la lavande.
Menus : de 19 € à 24 € (déjeuner), 39 €, 50 €, 65 €. Carte : de 33 € à 54 €.



Photos : DR

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Embarquez pour une croisière gastronomique CVF

Rome -Venise du 15 au 22 août 2017



Pour la sixième année consécutive, nous vous invitons à bord d'un yacht PONANT pour une croisière gastronomique.

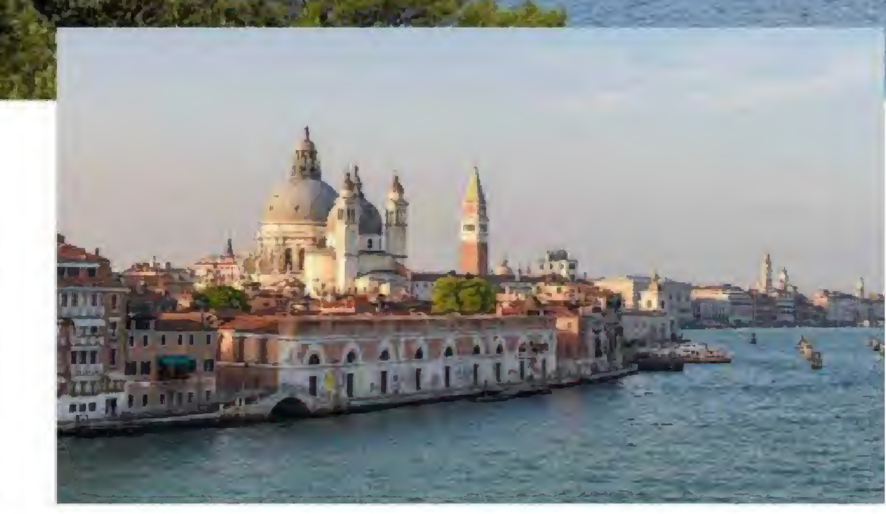
Direction l'Italie et la Croatie, à la découverte des rivages de ces deux merveilleuses contrées et des délicieux produits qu'elles nous offrent.

Au cours de cette croisière, trois dîners de gala seront concoctés par trois grands chefs, qui vous proposeront également des démonstrations culinaires.

À leurs côtés, Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du monde, qui proposera des dégustations de grands vins.

Vous voyagerez en compagnie de nos invités prestigieux, de notre experte vins, Karine Valentin, et de membres de notre rédaction à bord du *Lyrial*, luxueux yacht de 122 cabines et suites de PONANT. Une odyssée inoubliable…

Cuisine et Vins
DE FRANCE





En partenariat avec



www.ponant.com

(1) Tarif Ponant Bonus, sur base occupation double, hors pré et postacheminement, hors taxes portuaires et de sûreté. Plus d'informations sur www.ponant.com Tarif sujet à évolution selon les disponibilités au moment de la réservation.

Contactez votre agence de voyages ou appelez le N°Indigo 0 820 20 31 27 0,09 € TTC / MN

LE WHISKY FRANÇAIS dans la cour des grands

À force d'être notre spiritueux préféré, il a fini par motiver des producteurs passionnés un peu partout en France.

Texte : Catherine Gerbod - Photo : Laurent Rouvrais



Fini le temps où le whisky français était le cadeau que l'on offrait dans l'idée de faire une bonne blague. Désormais, c'est du sérieux ! Plus d'une quarantaine de distilleries ont osé se lancer à la conquête d'un marché trusté par les whiskies écossais. D'autres se préparent à naître. En totalisant à lui seul une part impressionnante de 39 % de notre consommation annuelle de spiritueux, le whisky a de quoi donner du grain… à distiller !

NAISSANCES EN SÉRIE

Pionniers du whisky à la française, le whisky breton et le whisky alsacien sont même devenus des Indications géographiques protégées en 2015. Leur spécificité est donc reconnue au même titre que celle de nos voisins d'outre-Manche, le scotch whisky (écossais) et l'irish whiskey (irlandais). Des distilleries se sont aussi mises à distiller de l'orge malté et du blé partout ailleurs en France, dans le Jura, le Nord, en Corse, Savoie, Lorraine, Limousin, Charente, Charente-Maritime…
"Il y a trois types de producteurs de whisky français", détaille Philippe Jugé, cofondateur du salon France Quintessence consacré aux spiritueux français et auteur du *Whisky pour les nuls* (éditions First), "les brasseries régionales, les distilleries historiques qui se diversifient, et ceux qui se lancent en partant de rien pour ne produire que du whisky". La diversité des productions a de quoi aiguiser la curiosité des connaisseurs comme des ●●●

novices. Chaque producteur fait de l'atypique. Il s'inscrit aussi dans la tendance du consommer local puisque la France produit depuis des lustres des céréales et des fûts.

ESPRIT ARTISANAL

Le whisky français peut aussi compter sur un savoir-faire solide en distillation, vieillissement et assemblage né des multiples spiritueux et vins élaborés depuis des siècles dans toutes les régions.
Comme en Écosse, les distilleries utilisent des anciens fûts de xérès espagnol ou de bourbon américain (très toastés) pour le vieillissement, mais ceux ayant contenu sauternes, vin jaune, vin blanc bordelais, cognac… les inspirent de plus en plus. Les whiskies français ne peuvent pas encore impressionner par leur grand âge mais leur jeunesse n'est pas un vilain défaut si le produit est de qualité.

PETIT VOLUME

Le volume de production reste modeste. Il est estimé à 800 000 bouteilles par an, même pas ce qu'écoule en une année le plus vendu des single malt scotch whiskies Les bouteilles s'achètent chez les cavistes ou les producteurs, certaines s'exportent. Avec des prix débutant autour de 35 €, elles se placent sur le créneau des whiskies de dégustation, pas vraiment ceux à noyer dans des sodas. ■

Mini-lexique

Le **whisky** est une eau-de-vie obtenue en distillant des céréales brassées. En Europe, on utilise principalement du blé et de l'orge, aux États-Unis, du maïs et du seigle.
Le **malt** est de l'orge maltée, c'est-à-dire germée puis séchée, une étape essentielle pour qu'elle puisse ensuite bien fermenter.
Un **single malt** est issu d'orge maltée uniquement, et d'une seule distillerie.
Un **blend** assemble whiskies de malt et whiskies de grain, issus d'une ou plusieurs distilleries.
Un **blended malt** assemble des whiskies de malt d'âge ou d'origine différents.

8 whiskies made in France

P&M *Vintage* 40°
35 à 40 € (70 cl)
Ce whisky de Corse unit la brasserie Pietra, fournisseur du malt brassé, et la distillerie Mavela. Sa «corsitude» repose aussi sur son vieillissement en fûts de vins de l'île. De fines notes d'eucalyptus, de genièvre, de pin le rendent atypique et attachant. *Internet et cavistes*



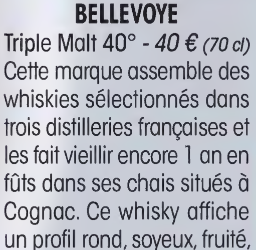
ARMORIK
Single Malt double maturation 46° - *50 € (70 cl)*
Ce whisky de la distillerie bretonne Warenghem vieillit dans des fûts bretons puis dans d'autres ayant contenu du xérès. Épicé et fruité au nez, il est riche et sec en bouche, avec une jolie finale boisée tout en finesse. *Internet et cavistes*

EDDU
Pur blé noir *Silver* 40°
37 € (70 cl)
La Distillerie des Menhirs se distingue en distillant du sarrasin, ou blé noir, cette graine bien bretonne. Son whisky est suave et gourmand avec des notes de miel, de vanille, de pomme caramélisée et une finale fraîche. Pur ou sur glace. *Internet et cavistes*



LEHMANN
Single Malt *Elsass Whisky* Gold 40° - *50 € (70 cl)*
Vieilli 6 ans en fûts de bordeaux blancs puis 1 an dans des fûts de sauternes, ce whisky d'Alsace dévoile un style gourmand, généreux et très aromatique bien à lui. Sa texture est toute douce. À déguster aussi en apéritif ou en digestif. *Cavistes*

BELLEVOYE
Triple Malt 40° - *40 € (70 cl)*
Cette marque assemble des whiskies sélectionnés dans trois distilleries françaises et les fait vieillir encore 1 an en fûts dans ses chais situés à Cognac. Ce whisky affiche un profil rond, soyeux, fruité, accessible même aux non-initiés. À boire pur ou en cocktails chics. *Cavistes*





ROZELIEURES
Single Malt Tourbé Collection 46° - *59 € (70 cl)*
Whisky lorrain, il est l'œuvre d'une distillerie familiale. Elle distille ses propres céréales lentement, comme elle le fait pour les fruits. Les notes fumées et tourbées sont délicates. Un bel équilibre entre puissance et finesse. *Internet et cavistes*



BERCLOUX Single Malt
43° - *42 € (70 cl)*
Entre brasser le malt et le distiller, il y a un pas que cette brasserie charentaise franchit avec enthousiasme. Son malt est un jeunot de moins d'un an élevé en fûts neufs puis confié à des fûts de pineau-des-charentes. Sa richesse aromatique surprend. *Internet et cavistes*



DOMAINE DES HAUTES GLACES
Single Malt *Les Moissons*
40° - *64 € (70 cl)*
Cette ferme-distillerie de Haute-Savoie malte et distille ses propres céréales cultivées en bio, sans labour. Le whisky de terroir mise sur l'élégance : son style est fin, aérien, minéral, pur. *Internet et cavistes*



VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL


The POWER of PISTACHIOS®
Bonne nouvelle: votre encas préféré, source de protéines, de fibres et d'importants nutriments*, plaît à votre coach sportif.
*Les pistaches américaines sont une source de protéines et de fibres, mais aussi de zinc, sélénium, cuivre, manganèse, riboflavine et vitamine E, six nutriments antioxydants qui participent à la protection des cellules contre le stress oxydatif.
Pour en savoir plus:
AmericanPistachios.fr
AMERICAN QUALITY
PISTACHIOS®
California Grown
Retrouvez le logo American Pistachio Growers.

Tournoyante TÊTE DE MOINE

Drôle de nom, découpe étonnante… Ce fromage suisse d'exception gagne à être connu.

Photo : Laurent Rouvrais - Texte : Pascale Mosnier



Son aire de production se situe en Suisse, dans le Jura bernois, la partie francophone du canton de Berne, et dans le canton du Jura. On dit que jadis, le prieur de l'abbaye de Bellelay, dans la région, recevait chaque année de ses fermiers, à titre de redevance, un fromage par tête de moine. D'où son nom…
Aujourd'hui, moins de dix fromageries de la région d'origine fabriquent ce fromage selon les exigences strictes du cahier des charges de l'AOP et le conservent pendant au moins deux mois et demi sur des planchettes en épicéa.
La recette remonte à plus de 800 ans. C'est un fromage de vache au lait cru, titrant 35 % de matière grasse, à pâte mi-dure. De forme cylindrique, il pèse environ 800 g et sa pâte très fine fond délicieusement en bouche.
La grande particularité de la tête de moine, c'est la façon de la déguster. Il ne faut surtout pas couper le fromage mais le détailler en rosettes très fines. La girolle *(voir encadré)* râcle la pâte et en modifie la stucture : la surface du fromage au contact de l'air s'étend, amplifiant l'arôme typique de la tête de moine. ■

Indispensable girolle

Cet ingénieux petit appareil équipé d'une manivelle posée sur un axe permet de réaliser facilement les fameuses rosettes de tête de moine, élégantes et aériennes qui, elles seules, révèlent tous les arômes du fromage. Inventée au début des années 1980 par un Jurassien suisse, la girolle a tout de suite rencontré un grand succès. Auparavant, il fallait être assez expert pour faire tourner la lame d'un couteau afin de réaliser des lamelles.

LES FRUITS SECS
De l'énergie à revendre !

Pas forcément réservés à l'alimentation des randonneurs, ils ont un vrai rôle à jouer dans notre alimentation quotidienne grâce à leurs excellentes qualités nutritionnelles.

Texte : Catherine Gerbod

Réputés très caloriques, les fruits secs inspirent une certaine méfiance. Pourtant, consommés en quantités raisonnables, le rapport entre taille, apports nutritifs et gourmandise est exemplaire.



ATOUTS À GOGO

En séchant, les fruits perdent leur caractère hydratant mais concentrent d'autres qualités. Ils offrent sucres lents et rapides, minéraux, oligoéléments, fibres, vitamine B9 et bêta-carotène (vitamine A). À poids égal, ils délivrent 3 à 5 fois plus d'énergie que frais. Chacun a ses points forts. Pour **l'abricot** sec, c'est le potassium, le fer et un taux record de bêta-carotène, gage de propriétés antioxydantes. La **banane** séchée est dense en glucides, potassium et magnésium. Idem pour la **datte** qui possède aussi des fibres et du fer. Elle est reminéralisante, comme le raisin sec, qui est aussi riche en sucres, vitamine B2 et phosphore. La **figue** est une excellente source de fibres, fer, calcium et potassium. Le **pruneau d'Agen** ne se limite pas à ses fibres, il délivre aussi potassium, vitamine E, bore (un oligoélément) et bêta-carotène. **Myrtilles** et **cranberries** ont des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires.

Les **fruits secs** incluent la famille des fruits oléagineux : amandes, noix, pistaches, noisettes… Ils sont très riches en lipides, d'où un apport en énergie élevé, entre 600 et 750 kcal aux 100 g. Leurs points forts, ce sont les protéines, les sels minéraux, les oligoéléments, les vitamines B et E ainsi que les graisses insaturées. Ils sont rassasiants.

L'amande cumule les qualités : protéines, acides gras oméga 6 et 9, vitamine E, fibres, potassium, phosphore, magnésium, calcium, fer… Elle est reminéralisante. **La noix** est remarquable pour ses protéines, oméga 6 et 3. **La noisette** possède oméga 9, fer, potassium, sodium, calcium, manganèse et fibres. **La pistache** est riche en potassium, fer et calcium. **Le pignon de pin** affiche un taux élevé de phosphore.

ADOPTION FACILE

Parfaits au petit déjeuner en complément des céréales ou laitages, ils comblent aussi les petits creux. En cuisine les possibilités sont infinies. Des éclats de noisettes égayent du chou-fleur vapeur, des petits dés d'abricots secs dynamisent une salade d'endives, noix et roquette font un pesto original, un tajine exige amandes et pruneaux, un brie garni de pistaches redouble de gourmandise. Les fruits séchés peuvent être réhydratés dans de l'eau ou du thé. Les fruits secs oléagineux sont encore plus goûteux s'ils sont légèrement torréfiés à sec. Tout vertueux qu'ils soient, leur consommation doit rester limitée puisqu'ils sont très énergétiques. ■

Bien acheter

Lisez les étiquettes ! Lorsqu'ils sont certifiés bios, les fruits secs sont sans conservateur. Ça les rend moins jolis, surtout ceux qui ont tendance à noircir en séchant comme l'abricot, mais pas moins bons.
Certains sont huilés pour les rendre brillants ou éviter qu'ils se collent entre eux.
Les fruits secs moelleux ont été réhydratés après séchage et juste avant conditionnement. Ils sont différents des fruits mi-cuits qui, eux, ont gardé une partie de leur eau d'origine en subissant une déshydratation moins poussée.

Photo : Kerouédan / photocuisine.com

COUTEAUX JAPONAIS les fines lames

Issus d'un savoir-faire unique et teintés d'exotisme, ces outils esthétiques et performants séduisent chefs et cuisiniers amateurs.

Texte : Catherine Gerbod

Au Japon, les couteaux sont absents des tables puisque les plats se dégustent avec des baguettes. Mais en cuisine, ils sont omniprésents. L'esthétique et la saveur finale du plat reposent même sur leur capacité à bien découper à cru les aliments.

HAUTE PRÉCISION

"En France, leur performance de coupe a d'abord intéressé les chefs", observe Michel Hourvitz, président de la filiale européenne de Kaï, le leader des couteaux japonais. Aujourd'hui, les ventes progressent de 30 % par an en France car la science japonaise de la découpe colle bien à l'évolution de nos envies culinaires : plus de cuissons rapides ou de préparations crues exigeant des découpes fines, prise de conscience qu'un légume, un poisson ou une viande déchiquetés plutôt que bien coupés sont moins appétissants et moins goûteux.

ASCENDANT SABRE

Si les cuisiniers maniant des couteaux japonais paraissent si doués, c'est aussi qu'ils ont entre les mains des outils d'une efficacité redoutable. "À l'arrivée de l'ère Meiji, à partir de 1868, lorsque le port du sabre a été interdit pour les samouraïs, les forgerons ont adapté leurs techniques aux outils et aux couteaux de cuisine", raconte François-Xavier Salle, rédacteur en chef du magazine *La Passion des couteaux* et importateur de couteaux japonais artisanaux. Cette filiation fascine. Forts de cet héritage, les couteliers nippons savent travailler un acier très riche en carbone, dotant les lames d'une dureté exceptionnelle. C'est le secret de la qualité et la durabilité des tranchants, et d'une découpe précise et sans effort.



Traditionnellement, **leur lame n'est biseautée que d'un côté.** Il existe donc des couteaux pour droitier et pour gaucher.

BEAUTÉ DU GESTE

Yves Charles de l'atelier Perceval qui, à Thiers, défend le couteau français de haute qualité, pointe une autre différence. La lame d'un couteau traditionnel japonais n'est biseautée que d'un côté. On parle d'émouture simple ou unilatérale. Elle convient mieux à une découpe à cru et implique un geste spécifique, "de haut en bas en une fois, alors qu'en France on pratique un geste de va-et-vient en posant la pointe du couteau sur la planche".

Les couteaux à double émouture (comme ceux que l'on utilise en France) se développent toutefois aussi chez les couteliers japonais, c'est donc un point à vérifier lors de l'achat. "Les Japonais font des très bons couteaux dès le milieu de gamme", estime François-Xavier Salle. Mais "le simple look ne confère pas une qualité", prévient Yves Charles, maniaque lui aussi de la qualité des aciers qu'il utilise.

Alors que nous adoptons les santoku, yanagiba, deba et autres basiques de la coutellerie japonaise, les couteaux allemands et français cartonnent au Japon. Chacun son exotisme ! ■

Option céramique

Le couteau en céramique est né au Japon, dans les années 1980. Son efficacité indéniable pour découper à cru l'a un moment rendu très à la mode mais sa fragilité et une qualité souvent aléatoire ont joué contre lui. Aujourd'hui, il ne représente qu'une part très minoritaire des ventes de couteaux japonais.

Photo : ©irinagrigorii/fotolia.com

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

LE PLUS DOUX DES VINAIGRES.



La volupté faite SAUTERNES



Certains en rêvent, d'autres l'ont fait. Laissez-vous tenter par une union qui change…

Photos : Bob Norris - réalisation et stylisme : Elisabeth Scotto
recettes : Pascale Mosnier - texte et accords vins : Karine Valentin

Bon, on va pas se la raconter : ouvrir un sauternes sur l'intégralité du dîner, c'est risqué. Pourtant il suffit de connaître son affaire pour minimiser le danger et profiter du plus grand des liquoreux. Les 3 recettes qui suivent ne sont pas censées être servies au même moment. Ceci étant, placer un liquoreux dans un menu est une aventure gourmande plus intime et sensible qu'il n'y paraît. Certains évoquent même la sensualité d'un accord sur la volupté. Pour qu'il fonctionne cependant, il lui faut de la légèreté dans la recette et de la fraîcheur dans le vin. À choisir un sauternes à table, autant privilégier des vins issus des premières tries de vendanges, de ceux qui épatent sans empâter, ceux qui ont une pointe de ruse pour trancher dans le vif.

L'ÉLOGE DE LA LENTEUR

Le vin doré produit au sud du Bordelais est une bizarrerie, le vigneron doit attendre que la nature accepte de lui livrer un raisin atteint de pourriture noble. Elle se dépose grâce à la symbiose entre les brouillards de la rivière et des forêts alentour sur ce vignoble où une enclave appelée Barsac produit le même vin, indifféremment appelé sauternes ou barsac. Il faut plusieurs semaines pour vendanger. Parfois, les années trop sèches, la pourriture ne vient pas ou peu, les sauternes sont alors à boire jeunes. Mais les grandes années, ils ne passeront à table que très vieux, calmés par les ans. C'est cela aussi Sauternes : l'éloge de la lenteur. Jeune ou vieux, tendre ou liquoreux, pour le mettre en valeur, son compagnon devra posséder une lichette de sucre : qui se ressemble s'assemble ! Et s'il vous plaît de déboucher une deuxième bouteille, pas d'inquiétude, le sucre le conservera ouvert, au frais. ■



Notre bon accord

Sauternes *Symphonie de Haut-Peyraguey 2013 - 22 €*

Le second vin du Clos Haut-Peyraguey, 1er Grand Cru de Sauternes de Bernard Magrez, se place sur une liqueur plus fine que le grand vin, légèrement épicée avec une pointe florale et une touche de verveine. La délicatesse de ses sémillons offre au nez la finesse et la légèreté avec le croquant du raisin. La liqueur est équilibrée, la finale aérienne, et la fin de bouche révèle une douce amertume. Une entrée en nuances, qui laisse la place à un vin plus vif pour le plat. *Au domaine.*

Brochettes crevettes-ananas-curry

FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

POUR 4 PERSONNES

• 12 grosses crevettes crues (fraîches ou décongelées) • 1 petit ananas victoria • 30 g de beurre • 1 cuil. à soupe de cassonade • 2 cuil. à soupe de curry en poudre • 6 brins de coriandre • 2 cuil. à soupe de rhum • Tabasco • sel • poivre

1 Décortiquez les crevettes (entaillez la carapace sur le ventre avec des ciseaux pointus). **Épluchez l'ananas,** coupez-le en deux dans la hauteur, enlevez la partie ligneuse du cœur. Coupez les demi-ananas en tranches de 1 cm d'épaisseur, et recoupez-les en éventails.

2 Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle. Mettez-y à revenir les éventails d'ananas, salez, poivrez, sucrez et poudrez de 1 cuillerée à soupe de curry. Remuez sur feu vif pour faire caraméliser l'ananas. Retirez-le de la poêle à l'aide d'une écumoire et réservez au chaud.

3 Mettez le reste de beurre à fondre dans la même poêle, faites-y sauter les crevettes rapidement à feu vif (environ 1 min). Ajoutez le reste de curry et un trait de Tabasco en remuant sans cesse. Flambez avec le rhum préalablement chauffé.

4 Composez des brochettes en alternant les crevettes et les morceaux d'ananas. Servez aussitôt, décoré de coriandre.

Les conseils de CVF

• Les crevettes cuisent moins longtemps que l'ananas : en les faisant sauter séparément, vous obtiendrez un meilleur résultat.

• Faites tremper les brochettes de bois un peu à l'avance dans de l'eau pour qu'elles n'attachent pas.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Notre bon accord

Sauternes *Château La Bouade 2013 - 18 €*

Fleur de sureau et miel confit : simple et délicat, le nez s'envole en respectant celui qui sent. En bouche, la première impression est la fraîcheur, une gageure dans un beau millésime comme 2013. Le miel et le raisin de Corinthe pour la touche finale. La liqueur est facile. Ici, le but de l'accord est de protéger le vin plus que le plat, car les blancs secs deviendront plus acides. Que ce soit un foie gras, une volaille ou du fromage, La Bouade passe partout. *Au domaine.*

Confit de Noël

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min
Attente : 2 h + 12 h



POUR 1 GRAND POT

● 3 pommes idared ● 100 g de fruits secs mélangés (abricots, dattes, pruneaux dénoyautés, figues, raisins) ● 25 g d'écorces d'orange et de citron confits ● 30 g de cerneaux de noix ● 30 g d'amandes mondées ● 10 cl de sauternes ● 10 cl de Melfor (ou de vinaigre de cidre) ● 200 g de sucre cristallisé ● 1 cuil. à café de grains d'anis vert ● 1 pincée de cardamome moulue ● 1 pincée de cannelle

1 Coupez en bâtonnets de 5 mm d'épaisseur les figues, dattes, pruneaux et abricots. Coupez les écorces en petits dés. Concassez les amandes et les noix, faites-les un peu torréfier à sec à la poêle, laissez-les refroidir. **Dans une terrine,** mélangez le sauternes avec les figues, les dattes, les pruneaux, les abricots, les épices, les raisins, les écorces confites. Laissez mariner 2 h.

2 Épluchez et épépinez les pommes. Coupez-les en dés. Dans une bassine à confiture (ou une casserole à fond épais), mélangez-les avec le vinaigre et le sucre. **Portez à ébullition** et laissez bouillonner 5 min. Ajoutez alors les fruits macérés. Maintenez l'ébullition 5 min en remuant délicatement à la cuillère en bois. Ajoutez les noix et les amandes et laissez bouillonner quelques instants. Égouttez le confit à l'écumoire, faites réduire le jus à feu vif pour qu'il soit bien sirupeux, puis remettez les fruits.

3 Répartissez le confit dans des pots et fermez avec les couvercles. Retournez les pots, laissez refroidir, puis conservez au frais.

Les conseils de CVF

- Sortez le confit du frais au moins 30 min avant de servir et parsemez-le de zestes d'orange et de citron râpés.
- Servez-le avec du foie gras (en terrine, poêlé), une volaille froide, du vacherin mont-d'or.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Nougat glacé

UN PEU DÉLICAT, BON MARCHÉ
Préparation: 45 min
Cuisson : 15 min
Congélation : 12 h



POUR 8 À 10 PERSONNES
● 2 œufs + 2 blancs ● 75 g d'amandes mondées ● 75 g de pistaches non salées décortiquées ● 75 g de sucre en poudre ● 120 g de fruits confits assortis ● 100 g de miel ● 20 cl de crème liquide très froide ● 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger ● 4 feuilles de gélatine (8 g) ● 2 cuil. à soupe de sucre glace
POUR LE COULIS : 150 g de sucre ● 100 g de groseilles surgelées ● 200 g de framboises surgelées

1 Faites un peu torréfier dans une poêle les pistaches et les amandes. Poudrez-les de sucre glace et remuez jusqu'à ce qu'elles commencent à caraméliser. Laissez refroidir et concassez-les. **Coupez en dés** les fruits confits. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

2 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les 4 blancs d'œufs en neige ferme en incorporant à la fin 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre. **Dans une casserole,** faites frémir le miel. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée entre vos mains et mélangez. Versez le miel chaud en filet sur les blancs en fouettant. Continuez à fouetter 2 min.

3 Dans une jatte, fouettez les jaunes avec le reste du sucre pour obtenir un mélange mousseux. Incorporez délicatement les blancs tièdes, puis la fleur d'oranger, les fruits confits et les fruits secs. **Montez la crème liquide** bien froide en chantilly et incorporez-la rapidement à la préparation.

4 Tapissez un moule à cake de film étirable. Versez-y la préparation, lissez la surface avec la lame d'un couteau. Mettez au congélateur pour au moins 12 h.

5 Préparez le coulis : dans une petite casserole, laissez décongeler les fruits, puis mixez-les avec le sucre et mettez au frais.

6 Démoulez le nougat. Servez-le en tranches avec le coulis.

Notre bon accord

Barsac *Château Doisy Daëne 2012 - 37,50 €*

Le terroir de Barsac est une formation géologique singulière qui confère malgré le sucre une finesse particulière. Sa pointe de tabac blond, sa touche de citron confit, sa note d'amande caramélisée, et ce nez enrobé de douce fraîcheur : c'est le vin à siroter en fin de repas. On le débouche sur le nougat, les fruits rouges s'associent avec la vivacité et la liqueur enrobe la glace. Il est le plus serein et le plus puissant des trois, c'est pour ça qu'on finit avec lui ! *Sur Internet.*

Sets et assiettes : CFOC

C'EST **NOUVEAU**

Pourquoi mon i-Companion m'est devenu *indispensable*

Connecté à une appli mobile, mon robot i-Companion me facilite la vie. Avec lui, **je gagne du temps** et je progresse chaque jour.



Il est CONNECTÉ

Ce robot cuiseur tout-en-un découpe les ingrédients, mélange, pétrit, fouette, mijote, cuit à la vapeur ou rissole à la perfection… tout cela dans un seul bol. Mais ce qui le rend encore plus performant, c'est la connexion à un terminal mobile. Ses fonctions connectées en font un super assistant, avec qui je peux réussir plus de choses, encore plus facilement.



Plus de 500 RECETTES

Je ne suis plus jamais à court d'inspiration : depuis l'appli mobile, j'accède à des centaines de recettes. Je n'ai qu'à choisir entrée, plat ou dessert et à me laisser guider de A à Z, en commençant par la liste des courses.

Des programmes AUTOMATIQUES

L'appli envoie toutes les données des recettes à mon i-Companion : ingrédients, découpe, temps de cuisson, vitesse… et nous nous mettons à cuisiner. Pendant qu'il mélange ou cuit, j'en profite pour vaquer à d'autres occupations. Dès qu'il aura besoin de moi (par exemple pour ajouter un ingrédient), il m'enverra une notification. Et quand ce sera prêt, il me préviendra.

Il est TRÈS BIEN CONÇU

Bien que son bol soit assez grand pour régaler jusqu'à huit personnes (4,5 L de capacité maximale, 2,5 L utiles), mon i-Companion est vraiment compact. ■

BRIOCHE ROULÉE AU CHOCOLAT

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN.
CUISSON : 25 MIN.
REPOS : 1 H 30

200 g de pâte à tartiner au chocolat ■ 1 sachet de levure de boulanger déshydratée ■ 40 g de sucre ■ 50 g de pépites de chocolat (facultatif) ■ 13 cl de lait demi-écrémé ■ 3 jaunes d'œufs ■ 300 g de farine blanche ■ 40 g de beurre mou en dés ■ sel

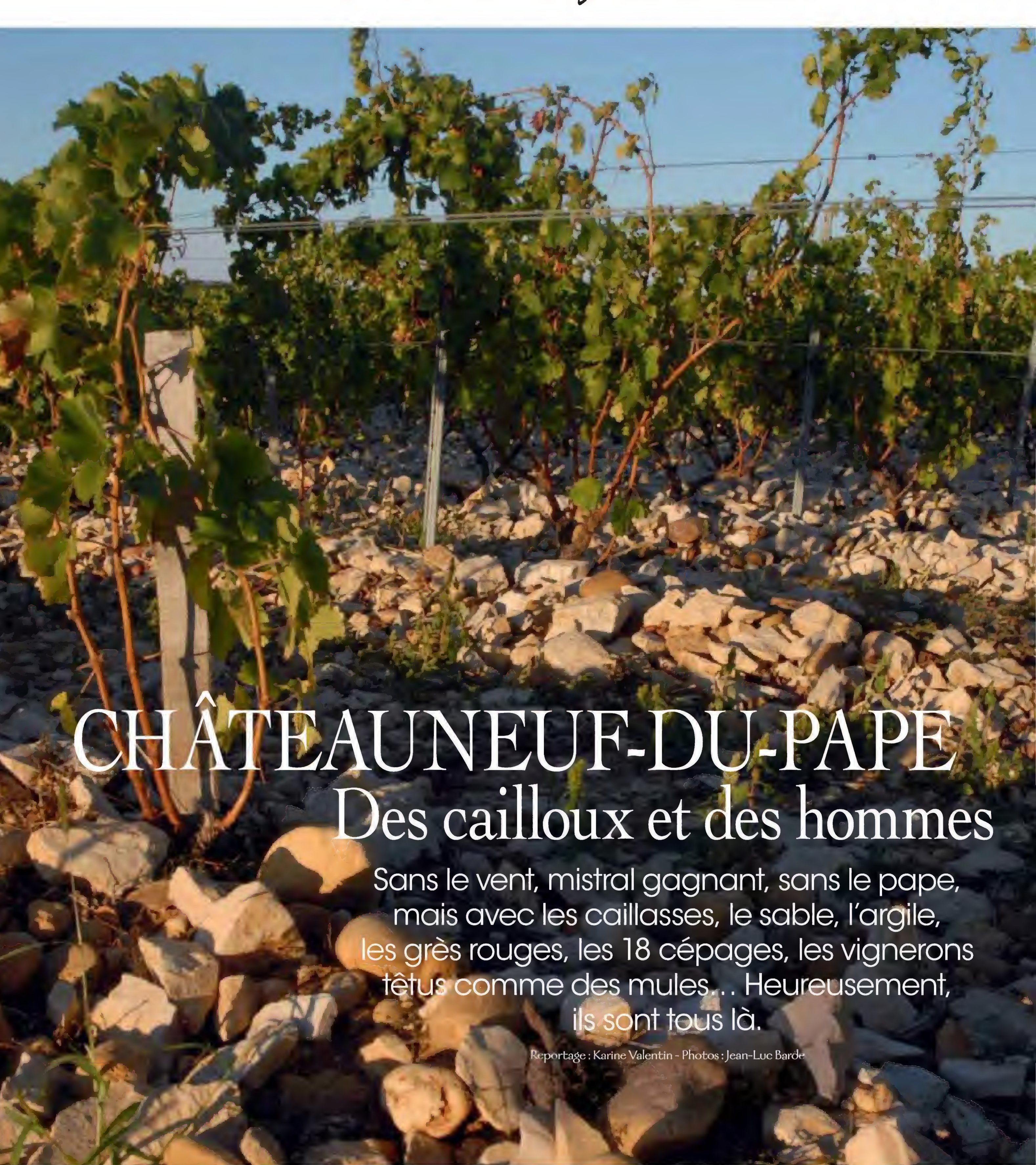
Dans le robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettez le lait et la levure et lancez la préparation. Ajoutez la farine, 2 jaunes d'œufs, le sel, le sucre et le beurre. Appuyez sur «start» pour lancer la réalisation de la pâte. Enfin, travaillez la pâte à la main pendant 1 min puis étalez-la à l'aide d'un rouleau pour former un rectangle. Coupez huit bandes et badigeonnez-les de pâte à tartiner. Roulez chaque bande sur elle-même et mettez-les dans un moule à cake en les serrant. Laissez reposer 1 h 30 à l'abri des courants d'air. **Préchauffez le four à 165 °C (th. 5/6).** Badigeonnez la brioche du jaune d'œuf restant et saupoudrez de pépites de chocolat. Enfournez pour 25 min.



Pour vérifier la compatibilité de votre smartphone/tablette, rendez-vous sur moulinex.fr.

i-Companion robot cuiseur connecté





CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Des cailloux et des hommes

Sans le vent, mistral gagnant, sans le pape, mais avec les caillasses, le sable, l'argile, les grès rouges, les 18 cépages, les vignerons têtus comme des mules... Heureusement, ils sont tous là.

Reportage : Karine Valentin - Photos : Jean-Luc Barde



Les grands échansons de **l'Échansonnerie des papes**, confrérie bachique de Châteauneuf-du-Pape.

Avant les papes, les dieux se sont occupés d'octroyer à ce bout du monde un socle vertueux, forçant les éléments à bousculer le relief, soulever les monts, obligeant la mer à se retirer et le Rhône à apporter les cailloux chastes. Le sable valeureux, le juste calcaire et les grès rouge profond restent les témoins de ces périodes troublées. Puis les papes sont arrivés au XIVe, d'abord Clément V, suivi de Jean XXII, qui fait construire à Châteauneuf-Calcernier un château, miniature du palais papal de la cité d'Avignon à 20 km au sud. Seul face au Ventoux, un mur demeure et coiffe les ruelles du village qui grimpent à son chevet, ventilé d'un mistral qui siffle 200 jours par an.
Après les papes, les hommes de la terre, paysans devenus vignerons, se sont occupés de ce que leur avaient donné les dieux, profitant de l'aune pontificale pour développer le commerce, sans pour autant que les papes ne fassent de leur vin celui de leur table. Mais la messe était dite. Elle se répétera jusqu'à la célébration menant à l'AOC en 1936 sous la bénédiction du baron Le Roy de Boiseaumarié, qui laissera son nom à la postérité viticole.

UNE ODE À LA MODERNITÉ

Dans le décret qui instaure l'appellation, la litanie des cépages s'égrène, faisant jubiler des vignerons qui peuvent tout faire, ou presque. Ainsi réunis en conclave dans les vins rouges, les raisins cardinaux grenache, syrah et mourvèdre sont de véritables machines à sucre, équilibrés par l'acide minéralité du sol et par les autres raisins identifiés dans le décret bien fichu : cinsault, vacarèse, counoise. L'anecdote veut que l'on trouve aussi du terret noir et du muscardin. Cela fait huit raisins rouges, auxquels il faut ajouter les blancs, roussanne et clairette en prélats, bourboulenc, picardan et picpoul en diacres. Et si l'on complète par les cousins, grenache rose et consorts, le nombre monte à 18. Quelle formidable ode à la modernité, à une époque où le vin de caractère issu de raisins autochtones est porté aux nues.
Du caractère, les châteauneuf-du-pape n'en manquent pas. Rouges sérieux, charnus, austères, croquants, épicés, élancés, ramassés, ils se retrouvent sur le soyeux de leurs tanins et la minéralité des grands terroirs qui ponctuent à l'identique les terminaisons en apostrophe des blancs.
À près de 80 ans, l'appellation n'est pas encore une vieille dame et le millésime 2016 donnera un coup de jeunesse à tout le vignoble. Certains vignerons parlent même de se faire tatouer ce millésime du tonnerre sur le bras. Si c'est pas moderne, ça ! ■





Domaine de La Charbonnière

CAROLINE ET VÉRONIQUE MARET

La Charbonnière à l'est du village, clôture de vendanges. Les cuves frémissent et les sourires des frangines affichent la gloire du 2016. Caroline, l'aînée, compte, vend, gère les bouteilles que produit Véronique, sa cadette. Techniciennes passionnées, elles ont l'assurance d'un héritage, celui de Marie-Antoinette la grand-mère, qui porta la culotte à la naissance du domaine. La Charbonnière 2013 (21 €), croquante et fraîche cuvée assemblée ; syrah, grenache et mourvèdre pour *Mourre des Perdrix* 2013 (35,50 €), trilogie de raisins au soyeux velouté des safres ; *Les Hautes Brusquières* 2013 (35,50 €), grenache et syrah, plus austère sur les galets roulés.



L'entrée du **Clos des Papes** dans le village

Les **Dentelles de Montmirail** et le mont Ventoux, en toile de fond depuis le vignoble.



Domaine La Barroche

JULIEN BARROT ET LÆTITIA BARROT-LATOUR

Dans le village, là où jadis un jardin profitait des largesses d'une source, les murs d'une cave nouvelle semi-enterrée aux cuves ovoïdes en béton annoncent la couleur. En 16 années, Julien épaulé de sa sœur, Lætitia, a apporté la preuve que la minéralité saline des sols peut engendrer du merveilleux. Depuis 2004, le premier millésime de Julien à La Barroche, contraction de Barrot et roche, celle qui tend les vins, sous les sables grattouillés par les racines de vieux grenaches, le domaine a fait son miel à l'export puis retour en France où *Signature* 2014 (35 €) est une parfaite empreinte des sols. Plus luxueux, *Pure* (65 €), un grenache qui n'a besoin de rien d'autre que des sables pour livrer un vin issu de vignes qui n'ont jamais connu la chimie.

Ogier

ÉDOUARD GUÉRIN

Ogier, c'est du lourd. Le négociant est une marque élue du groupe AdVini. Ogier, c'est aussi le Clos de l'Oratoire des Papes dans le village, un mur crénelé et une étiquette rouge, construite autour de la tradition. Et, depuis peu, Ogier c'est une cave à faire pâlir d'envie n'importe quel ingénieur agro. L'élu, c'est Édouard Guérin, en charge de l'outil rutilant retapé de fraîche date. Il jubile à la dernière presse des raisins 2016 rentrés sans encombre et entonnés dans l'une des cuves tronconiques en bois ou en béton sur les bords de l'étang salé de Courthézon. L'ancien monastère abandonné reprend vie et sera bientôt le centre d'une autre religion, l'œnotourisme. La *Reine Jeanne* 2014 (22 €) offre la sucrosité des grenaches sur des notes de cuir, élégant et pur.

Notre sélection

Domaine du Père Caboche
2014 - 15,60 €
La densité du grenache et les épices des vins de la garrigue donnent un vin intense, franc, net, dont la puissance devient sphérique en finale. Voilà un rouge de grenache tel qu'on l'imagine sur ces terroirs complexes. Il reste en finale le souvenir d'un vin racé aux proportions élégantes.

Domaine Serguier
2015 - 18 €
En attendant le rouge qui dort tranquillement dans l'une des caves voûtées du village où quelques rares enseignes vigneronnes font de la résistance face aux sirènes de l'expansion, le blanc de Daniel et Aurélie se débouche à Noël pour son volume lumineux et sa tension tenue par un bouquet de pêche et d'abricot, sur une pointe de menthe fraîche.

Domaine Roger Perrin
2014 - 18,90 €
Ce spécimen classique du vignoble, assemblage des différents sols, impose une masse ample mais affinée par le millésime, et dynamique en fin de bouche sur des tanins frais. Le vin est assez gourmand pour être débouché mais son acidité lui ouvre les portes de la cave.

Domaine de Panisse *Confidence vigneronne 2013 - 20 €*
Chez Panisse, c'est simple, on retrouve les trois principaux types de sols : galets roulés, safres et calcaires pour la trilogie papale grenache, mourvèdre, syrah. Du grand classique qui se signe dans le velours tendu de la texture intense, presque minérale sur une touche subtile de menthol.



VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Notre sélection

Domaine L'Or de Line
2013 - 23 €
Tendu et minéral, c'est ce que l'on demande à un châteauneuf issu de galets roulés mélangés aux sables et associés au trio grenache, syrah, mourvèdre unis par une lichette de clairette rose. Finesse et personnalité caractérisent ce 2013, pas encore prêt compte tenu du millésime capricieux. À étudier de près.

Domaine Saint Préfert *Réserve Auguste Favier 2014 - 24 €*
En moins de 20 ans, Isabel Ferrando a inscrit ce domaine historique, assis sur un terroir remarquable, parmi les ténors de l'appellation. La fraîcheur du nez est intense, autant que la bouche, aussi tendue et fondue que le millésime et le terroir de galets roulés le permettent. Un vin pour une discussion à refaire le monde.

Domaine l'Abbé Dîne
2015 - 25,50 €
D'abord il y a le rouge, celui de 2013 raconte son fruit, châteauneuf nouvelle vague, mourvèdre, syrah, grenache. Puis il y a ce blanc : une ambiance sur les fleurs, le croquant de l'amande puis la finesse de la poire et la profondeur du sol, juste tendue d'une finale plus cristalline.

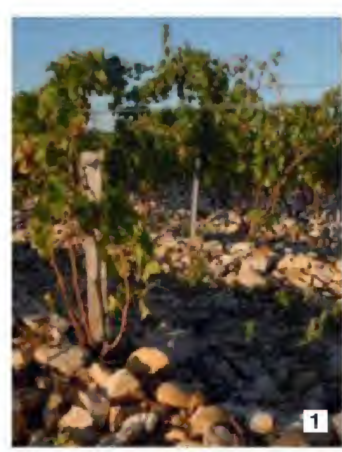
Clos du Mont-Olivet
2012 - 26 €
Produit sur les sables/safres dans un millésime d'une sobriété particulière, le rouge s'en sort par des pirouettes florales et des accents fumés, épicés. En bouche, il offre sa structure fraîchement tannique et s'impose sur l'élégance. Une décantation permettra d'intensifier son parfum.



Clos des Papes

PAUL-VINCENT AVRIL

35 hectares et 24 parcelles, un puzzle, un kaléidoscope… Un miracle de la géologie, à l'image du vignoble, sur toutes les communes de l'appellation : Courthézon, Bédarrides, Orange et Châteauneuf-du-Pape. Pourtant, Paul-Vincent Avril n'a qu'une seule cuvée en rouge et une autre en blanc. Ici, le couple raisin-sol est uni par la magie des équilibres naturels, sans favoriser l'une ou l'autre des parcelles. Tous ensemble dans la même cuve, c'est la règle pour le dernier représentant de la famille Avril, dont l'origine est couchée aux portes du château papal. Le Clos des Papes tire son nom de ce jardin flanqué d'un portail en fer forgé au sommet du village. À mettre en cave impérativement, le 2013 (56 €). À ouvrir et décanter, le lumineux 2014 (56 €) et le soyeux 2011.







Le terroir

Parmi les différents types de sols qui donnent aux vins leurs profils, **les galets roulés (1)** gardent l'humidité et réfléchissent la chaleur pour concentrer couleurs et tanins, **les calcaires (2)** apportent la minéralité et **les sables filtrants ou safres (3)** affinent les tanins et donnent du velouté.

Les **vestiges** rappellent les richesses historiques du vignoble.



Jérôme Gradassi

Jérôme Gradassi s'est converti sur le tard. Il est aujourd'hui vigneron sur le domaine de son grand-père. Trois cuves enterrées, un vieux pressoir, une étiqueteuse et une capsuleuse manuelles : Gradassi n'a que l'huile de coude pour carburant. Et ça marche ! La recette, il la connaît, lui qui a passé la première partie de sa vie aux fourneaux d'un restaurant étoilé avignonnais. Sans technologie ni conseil, Gradassi vinifie à l'ancienne «comme en cuisine, il suffit d'une cuillère pour goûter». Son rouge 2015 (21 €), encore un peu brouillon au nez, expose une dynamique tendue sur une présence touchante.



Citadelle offerte au mistral au faîte du village, le **château des papes.**

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Notre sélection

Le Clos du Caillou
Les Safres 2014 - 28 €
L'équipe du Clos grossit ses rangs avec l'arrivée des enfants de Sylvie Vacheron sur son domaine. Chaque terroir est reconnu sous une étiquette. Celui des sables s'ouvre sur le soyeux et l'élégance affinée par la douceur du terroir. Il n'en manque pas moins de complexité.

Domaine de Beaurenard
2014 - 29,50 €
Les rouges ont gagné en finesse entre les mains des meilleurs vignerons et particulièrement dans ce 2014, seul jeune millésime fréquentable pour les fêtes. D'une finesse extra avec du fruit et de la délicatesse, ce rouge melting-pot de tous les raisins du coin possède une sensualité enrobée de tanins poudrés et épicés.

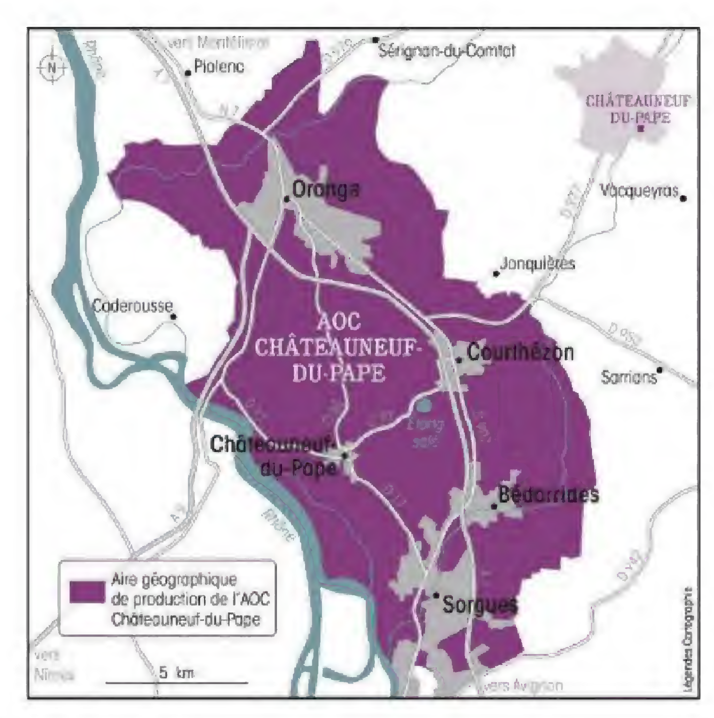
Domaine de Villeneuve
2012 - 36 €
Un beau nez intense sur un fruit très mûr précède un palais d'envergure aux ors scintillants de fruit, mâtiné de fleurs, où le cassis se dandine sur les épices douces. Franc mais puissant, voilà une belle nature dans ce millésime qui commence à s'ouvrir, laissant goûter du velours.

Domaine de Marcoux
2014 - 40 €
Sensible et énergique, le rouge de Marcoux est vinifié par Sophie et son fils, Vincent, à partir de raisins issus d'un vignoble bio. Le fruit à tout prix : vinification et élevage en cuves préservent le sol et la pureté du raisin, dans les rouges (radieux 2013 à garder) comme dans ce blanc éclatant d'une subtile énergie fruitée.



Photos bouteilles : Marc Rosaz / Studio Rauzier Rivière et DR

ŒNOTOURISME



Le Château des Fines Roches se signale par ses tours, un repère sur les routes du vignoble, au sommet d'une colline. Son panorama embrasse les vignes, superbe au couchant. Chambres et table classiques dans cet hôtel au milieu des ceps.
Chambres à partir de 126 € - Menus de 27 à 86 €.

L'Espace de l'Hers, à deux pas de l'ancien château de l'Hers, tour monumentale tourmentée par les âges, une bastide flanquée de communs aux salles voûtées possède des chambres d'hôte spacieuses et confortables ainsi qu'un gîte.
Chambres de 100 à 180 €.

Dans le village de Châteauneuf-du-Pape, le producteur Laurent Brotte vous accueille au **musée du Vin.** On y retrouve les outils traditionnels de la viticulture et l'indispensable parcours audiovisuel.

Pour ceux qui ont eu la bonne idée de rester dans le village, le déjeuner ou le dîner se réservent chez **La Mère Germaine,** où une cuisine soignée est adossée à une parfaite carte des vins régionaux.
Menu de 15 à 45 €.

L'adresse de charme, c'est le **Château Gigognan,** où, sur la terrasse à l'abri de la tonnelle, les vignes s'offrent sans pudeur. Les chambres tendues de tissus et au mobilier délicat retiennent les hôtes après leur visite du vignoble.
Chambres à partir de 129 € petit déjeuner inclus.



Vinadea, c'est l'outil le plus intelligent qui soit. Au départ un petit caveau dans le village qui deviendra grand dans quelques mois, avec salles de dégustation et de conférence, expositions et bar à vin. Mais c'est surtout la boutique en ligne de l'appellation. Le site propose tous les vins quasiment au prix de la propriété. C'est idéal pour commander une caisse panachée des différentes bouteilles que nous vous conseillons.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Dans ces pages, tous les prix sont donnés à titre indicatif.



Selles-sur-Cher

Le fromage de chèvre de toute une région.

Nichée entre Sologne, Touraine et Berry, la ville de Selles-sur-Cher a donné son nom au fromage de chèvre d'Appellation d'Origine Protégée, célèbre pour sa forme de palet et sa croûte naturellement cendrée. Devenu AOC en 1975, ce fromage emblématique de la région Centre - Val de Loire fête d'ailleurs cette année ses 40 ans d'appellation !
Elaborés de manière traditionnelle depuis 1887, à base de lait de chèvres de la région de la vallée du Cher, les Selles-sur-Cher sont moulés manuellement, puis égouttés, salés et cendrés avec du charbon végétal. Après 10 jours d'affinage, la croûte a développé des moisissures nobles et la pâte intérieure a pris son goût noisette caractéristique. Les Selles-sur-Cher sont prêts à être dégustés !
Incontournables des plateaux de fromages, l'AOP Selles-sur-Cher s'apprécie à l'apéritif, coupé en tranches fines, ou à travers de nombreuses préparations culinaires. Découvrez sans plus tarder nos recettes sur www.aop-sellessurcher.com !












PLUS DE 300 VINS À DÉCOUVRIR - ATELIERS DÉGUSTATION - MARCHÉ GASTRONOMIQUE
LUNDI 10 AVRIL DE 10H À 17H JOURNÉE RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS
LISTE DES DOMAINES PARTICIPANTS ET PLUS D'INFO
www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération


Wolfberger
LA GRIFFE
DES GRANDS D'ALSACE

LE NOËL DES CHEFS

Cette année nous nous sommes glissés dans les cuisines de trois restaurants de chefs qui, en exclusivité, nous livrent leur menu de fêtes. À chacun son univers, à chacun ses recettes et à nous le plaisir !

Photos : Nathalie Carnet - textes : Sophie Menut



Jocelyn Herland
Restaurant *Le Meurice* à Paris

Chiho Kanzaki et Marcelo di Giacomo
Restaurant *Virtus* à Paris

Didier Clément
Grand Hôtel du Lion d'Or, Relais & Châteaux à Romorantin-Lanthenay



JOCELYN HERLAND
Ça, c'est palace

20 ans déjà que Jocelyn fait partie de l'écurie d'Alain Ducasse. Il revient du *Dorchester* à Londres pour mener en chef d'orchestre les cuisines du palace parisien et satisfaire une clientèle exigeante. Il propose une partition maîtrisée autour de produits de qualité.

Stylisme : Valéry Drouet

Foie gras confit aux dattes

UN PEU DÉLICAT ET UN PEU CHER

Prêt à l'avance

Préparation : 50 min
Attente : 24 h + 5 jours
Cuisson : 45 min

POUR 8 PERSONNES

2 foies gras de canard frais déveinés (500 g pièce) • 1 kg de graisse de canard • 10 dattes • 1 bulbe de fenouil • 1 échalote • 75 g de miel • 10 cl de vinaigre de Xérès • 10 cl de vin blanc sec • 5 cl de cognac • 5 cl de porto blanc • 3 g de poivre blanc • poivre mignonnette • piment d'Espelette • fleur de sel • sel fin

1 Séparez les lobes des foies. Placez-les dans un plat creux avec le cognac, le porto, 15 g de sel fin et le poivre blanc, filmez et laissez mariner 24 h au réfrigérateur.

2 Le lendemain, sortez les foies du froid 2 h avant la cuisson. **Dans une cocotte,** faites chauffer la graisse de canard à 85° et faites-y cuire les foies 45 min.

3 Laissez tiédir la graisse. Égouttez les lobes et superposez-les pour reconstituer les 2 foies. Roulez l'ensemble dans du film étirable, percez-le avec une petite pique. Placez-les dans un plat creux et couvrez de graisse. Placez au réfrigérateur au moins 5 jours.

4 Passé ce temps, réservez un quart du fenouil pour faire des copeaux et ciselez le reste finement, ainsi que l'échalote. Taillez les dattes en bâtonnets de 2 cm. **Dans une casserole,** faites un caramel avec le miel. À belle coloration, déglacez avec le vinaigre, le vin blanc et ajoutez le fenouil ciselé, l'échalote et les dattes. Laissez compoter à feu doux. Mixez un tiers de cette compote et mélangez avec le reste, réservez ce chutney au froid.

5 Sortez les foies confits de la graisse et du film 1 h avant de servir. Tranchez-les, poudrez de piment, de poivre et de fleur de sel, répartissez-les dans des assiettes avec 1 quenelle de chutney, quelques copeaux de fenouil et des tranches de pain grillé.

NOTRE BON ACCORD : un porto Vintage.



Pavé de turbot à la truffe

UN PEU DÉLICAT ET CHER
Préparation : 50 min
Cuisson : 1 h 30

POUR 6 PERSONNES
3 filets de turbot sans peau (500 g total) • 9 artichauts poivrade • 9 pommes de terre (type agria) • 100 g de pousses d'épinard • 100 g de pelures de truffe noire avec leur jus (en bocal) • 5 cl de vin blanc sec • 5 cl de cognac • 100 g de beurre • 5 cl d'huile d'olive • 50 cl d'huile neutre • 2 cuil. à soupe de fond de volaille en poudre • sel • poivre blanc

1 Cassez la queue des artichauts. Tournez autour du cœur à l'aide d'un couteau bien aiguisé pour ôter les feuilles extérieures, coupez aussi le haut des feuilles. Coupez les cœurs en 2 dans la longueur et retirez le foin.
Dans une casserole, faites-les suer avec l'huile d'olive 5 min. Ajoutez le fond de volaille, le vin et 30 cl d'eau, mélangez et laissez mijoter 15 min.
2 Pelez les pommes de terre. Taillez-les en cylindres, coupez-les en 2 à mi-hauteur. Creusez un peu les 18 tronçons. Faites-les confire à feu doux à la casserole avec l'huile neutre, pour qu'elles soient fondantes. Égouttez.
3 Dans une casserole, versez les pelures et le jus de truffe avec le cognac. Salez et mouillez d'eau à hauteur. Laissez mijoter 1 h 30 en ajoutant de l'eau durant la cuisson pour qu'elle soit toujours à niveau.
Égouttez les pelures à l'écumoire et mixez-les en purée avec un peu de leur jus de cuisson et la moitié du beurre.
4 Coupez les filets de turbot en 2 pavés chacun. Salez, poivrez-les. Faites-les rôtir dans une poêle avec le reste de beurre 4 min de chaque côté.
5 Garnissez les tronçons de pommes de terre de la moitié de la purée de truffe. Répartissez-les dans des assiettes chaudes avec les artichauts et le turbot. Décorez avec le reste de purée, les épinards crus, et un peu du jus réduit d'artichaut. Servez.
NOTRE BON ACCORD : un chassagne-montrachet blanc (Bourgogne).

Brioche perdue et ananas rôti

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 40 min
Cuisson : 50 min
Réfrigération : 2 h

POUR 8 PERSONNES
1 brioche rectangulaire • 1 gros ananas • 100 g de sucre en poudre • 25 cl de lait • 25 cl de crème liquide • 1 gousse de vanille • 3 œufs • 50 cl de sorbet au citron vert • 30 cl d'huile d'olive + 1 cuil. à soupe • 70 g de beurre • 4 feuilles de gélatine (8 g) • 1 pincée de piment d'Espelette

1 Avec un bon couteau, éliminez les extrémités de l'ananas et retirez l'écorce.
Coupez l'ananas en 4 quartiers, retirez le cœur fibreux et réservez-le. Taillez 2 quartiers en fines tranches comme des écailles, 1 quartier en dés et le dernier en morceaux.
2 Dans une casserole, faites un sirop avec 50 g de sucre et 40 cl d'eau. Lorsqu'il a épaissi, ajoutez l'huile, le cœur fibreux d'ananas et les morceaux de chair d'ananas. Laissez frémir 40 min.
3 Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide, 5 min.
Retirez le cœur fibreux de la casserole, essorez la gélatine entre vos mains, et diluez-la, hors du feu, dans le sirop. Laissez refroidir et placez au frais 2 h.
4 Passé ce temps, mixez la gelée avec le piment en purée lisse.
5 Dans une poêle, faites dorer les écailles d'ananas avec 20 g de beurre.
Fendez la gousse de vanille et grattez ses graines au-dessus d'un saladier, versez la crème et le lait, et fouettez. Dans une assiette creuse, fouettez les œufs et le reste de sucre.
6 Coupez la brioche en tranches de 2 cm d'épaisseur. Trempez-les dans la crème, puis dans les œufs, et faites-les dorer dans la poêle avec le reste de beurre d'un côté.
Disposez les brioches dans des assiettes, couvrez d'écailles d'ananas, lustrez au pinceau avec la cuillerée d'huile. Décorez de purée, de dés d'ananas et d'une boule de sorbet. Servez.
NOTRE BON ACCORD : un vouvray moelleux (Loire).

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



CHIHO KANZAKI et MARCELO DI GIACOMO Le nouveau bistrot

Elle est japonaise, il est argentin. Tous les deux se partagent entre la salle et la cuisine et offrent dans leur resto parisien à la déco branchée une cuisine inspirante, poétique, percutante, faite d'alliances innovantes et d'un solide savoir-faire.

Salade de betteraves et tourteau

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 40 min
Cuisson : 1 h 30

POUR 6 PERSONNES
1 betterave rouge crue de 300 g ● 1 betterave jaune crue de 300 g ● 1 betterave chioggia (rose veinée de blanc) crue de 300 g ● 160 g de miettes de crabe frais (ou, à défaut, en boîte) ● 1 pomme verte bio ● le jus de 1 citron ● 1 échalote ● 1 petite noix de gingembre ● 3 brins de ciboulette ● 1 jaune d'œuf extra-frais ● 10 cl d'huile de tournesol ● 1 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc ● gros sel ● sel fin ● poivre

1 Préchauffez le four à 180°. Lavez les betteraves, poudrez-les de gros sel et enveloppez-les séparément dans du papier-alu. Posez-les sur une plaque à four et enfournez pour 1 h 15.

2 Laissez refroidir les betteraves. Pelez-les et mixez les parures de la rouge. Taillez des tranches très fines dans la betterave jaune. Réalisez des billes avec une cuillère parisienne dans la betterave chioggia.

3 Préparez une mayonnaise : fouettez le jaune d'œuf avec 1 pincée de sel en versant l'huile peu à peu. À la fin, ajoutez le vinaigre toujours en fouettant. Répartissez la mayonnaise dans 2 bols. Incorporez dans l'un la purée de betterave rouge.

4 Lavez la pomme et prélevez des billes sans la peler avec une cuillère parisienne. Citronnez-les.

5 Pelez et hachez l'échalote et le gingembre. Ciselez la ciboulette. Mélangez le tout dans une jatte aux miettes de crabe, ajoutez l'huile d'olive, salez et poivrez.

6 Pour servir, répartissez le crabe dans 6 assiettes, couvrez des tranches de betterave jaune, décorez des billes de pomme et de betteraves, et de pointes de mayonnaise rouge et nature.

NOTRE BON ACCORD : un anjou blanc (Vallée de la Loire).



Magret de canard au potiron

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 35 min
Cuisson : 30 min

POUR 6 PERSONNES
3 magrets de canard ● 1 kg de potiron ● 1 oignon blanc ● 15 cl de lait ● 1 cuil. à soupe de sésame noir ● 110 g de beurre ● 1 cuil. à soupe de sauce soja ● 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique ● 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ● quelques jeunes pousses de salade ● sel

1 Pelez le potiron, détaillez 400 g de chair en petits cubes et le reste en tranches. Pelez l'oignon et émincez-le. Dans une cocotte, faites fondre l'oignon avec 10 g de beurre. Au bout de 3 min, ajoutez les cubes de potiron, salez et laissez compoter à couvert, jusqu'à ce que le potiron soit tendre sous la pointe d'un couteau (25 min environ).
Ajoutez le lait, 50 g de beurre et mixez pour obtenir une purée. Réservez au chaud.
2 Dans une sauteuse, faites chauffer le reste de beurre et mettez à dorer les tranches de potiron (environ 15 min). Laissez au chaud.
3 Dans le même temps, préchauffez le four à 140°. Incisez en croisillons les magrets côté peau avec un couteau pointu.
Faites cuire dans une poêle, sans matière grasse, les magrets côté peau 15 min en dégraissant la poêle au fur et à mesure. Retournez-les et laissez cuire 3 min côté chair. Placez dans un plat à four et enfournez pour 4 min. Éteignez le four et laissez reposer les magrets porte ouverte.
4 Faites torréfier les graines de sésame à sec 1 min dans une poêle. Dans un bol, mélangez-les à la sauce soja, au vinaigre et à l'huile d'olive.
5 Coupez les magrets en tranches, salez-les et répartissez-les dans des assiettes de service. Entourez de cuillerées de purée, nappez-les d'un peu de sauce au sésame, terminez par les tranches de potiron et décorez des pousses de salade. Servez.
NOTRE BON ACCORD : un châteauneuf-du-pape rouge (Rhône).

Biscuit au chocolat et crème de topinambour

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 40 min
Cuisson : 3 h + 15 min

POUR 6 PERSONNES
250 g de chocolat noir très corsé (au moins 80 % cacao) ● 50 g de chocolat blanc ● 200 g de topinambours ● 50 cl de glace au miel ou au lait d'amandes ● 210 g de beurre très mou + 10 g ● 15 g de cacao en poudre ● 250 g de sucre ● 2 œufs + 2 blancs ● 15 cl de crème liquide ● 1 cuil. à soupe de thé matcha

1 Préchauffez le four à 180°. Lavez les topinambours, emballez-les dans du papier-alu. Enfournez pour 30 min. Laissez tiédir, puis coupez-les en 2. Prélevez la pulpe sans abîmer la peau.
Baissez le four à 55°. Posez la peau de légumes sur une plaque et laissez dessécher au four 3 h.
2 Sortez-les du four et montez la température à 180°.
3 Dans une petite casserole, faites chauffer la crème liquide et faites-y fondre le chocolat blanc cassé en morceaux. Ajoutez la pulpe de topinambour. Mélangez bien pour lisser. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.
4 Cassez le chocolat noir en morceaux et faites le fondre avec 1 cuillerée d'eau au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez-le dans une jatte avec le beurre mou et le cacao en poudre.
5 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange fasse ruban. Incorporez-les délicatement au beurre chocolaté.
Montez les 4 blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange. Versez dans un moule à manqué beurré et enfournez pour 15 min.
6 Coupez ce gâteau en morceaux, disposez-les sur 6 assiettes, décorez de crème de topinambour, de chips de peau, de glace et de matcha, servez.
NOTRE BON ACCORD : un sauternes vieux (liquoreux du Bordelais).

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



DIDIER CLÉMENT
Le terroir magnifié

Fervent ambassadeur de la Sologne, sa région de cœur, Didier Clément dirige les cuisines du Relais & Châteaux depuis 1980. Il y réinterprète les produits phares de la vallée de la Loire et s'attache à remettre au goût du jour épices et herbes oubliées.

Gelée de bouillon dashi aux crustacés, caviar de Sologne

UN PEU DÉLICAT ET CHER
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min
Réfrigération : 2 h

POUR 4 PERSONNES
4 noix de saint-jacques • 12 bigorneaux jumbo • 8 praires • 8 huîtres n° 3 • 12 coques • 12 moules • 40 g de caviar de Sologne • 40 g d'algue kombu (épicerie japonaise) • 20 g de bonite séchée (appelée aussi katsuobushi, en épicerie japonaise) • 20 g de gingembre frais • 10 cl de vinaigre de riz • 4 feuilles de gélatine (8 g) • sel

1 Faites cuire les bigorneaux dans une casserole d'eau salée départ à l'eau froide, 15 min sans ébullition. Égouttez et laissez tiédir.
2 Dans un faitout, portez à ébullition 1 litre d'eau avec l'algue kombu, laissez frémir 30 min. Ajoutez alors la bonite séchée. **Dans le même temps,** faites chauffer le vinaigre et faites-y infuser le gingembre 5 min.
3 Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans un saladier, filtrez le bouillon d'algue chaud, ajoutez le vinaigre parfumé (ôtez le gingembre) et diluez-y la gélatine essorée entre vos mains. Réservez.
4 Préchauffez le four à 180°. Posez les coques, les praires et les moules dans un plat à four et enfournez pour 1 min, le temps qu'elles s'ouvrent. Décoquillez-les et récupérez leur jus. Filtrez-le et ajoutez-le au bouillon d'algues.
5 Ouvrez les huîtres, décoquillez les bigorneaux cuits, détaillez les noix de saint-jacques en très fines lamelles.
6 Dans des assiettes creuses, disposez une rosace de saint-jacques, entourez des coquillages. Versez délicatement le bouillon et faites prendre en gelée au réfrigérateur (environ 2 h).
7 Au moment de servir, décorez de caviar. Accompagnez de gaufres de pommes de terre.
NOTRE BON ACCORD : un cour-cheverny (blanc de Loire).



Colvert laqué, endives confites aux clémentines

UN PEU DÉLICAT ET UN PEU CHER
Préparation : 1 h
Cuisson : 1 h 15

POUR 4 PERSONNES
2 canards colverts • 8 clémentines bios • 4 endives • 1 sucrine • 1 carotte • 1 oignon • 20 cl de vinaigre de vin • 100 g de sucre • le jus de 1/2 citron • 1 bâton de cannelle • 1 anis étoilé • 2 graines de cardamome • 5 graines de fenouil • 1 cuil. à soupe de fond de veau en poudre • 70 g de beurre • sel • poivre

1 Lavez 4 clémentines, prélevez les zestes, pressez les fruits. Mettez le tout dans une casserole avec le vinaigre, le sucre et les épices. Laissez réduire pour obtenir un mélange sirupeux.
2 Préchauffez le four à 220°. Beurrez, salez et poivrez les colverts. Posez-les dans un plat à four et mettez-les à rôtir sur les cuisses. Retournez-les régulièrement. Laissez cuire 15 min puis retirez-les. **Laissez-les reposer 10 min,** puis découpez-les en morceaux (gardez les carcasses). Remettez les cuisses à griller au four 10 min (elles réclament plus de cuisson).
3 Concassez les carcasses. Pelez et hachez l'oignon et la carotte. Faites rissoler le tout dans une cocotte. Versez dessus la réduction épicée, le fond de veau et 50 cl d'eau chaude. Laissez réduire à nouveau, puis filtrez à travers une passoire fine. Laquez-en la peau des filets de canard au pinceau.
4 Pelez 2 clémentines, détachez leurs segments, pressez les 2 dernières. Nettoyez les endives, faites-les blanchir dans de l'eau citronnée bouillante 5 min. Égouttez, puis faites-les confire doucement avec le beurre et le jus de clémentine (au moins 20 min).
5 Disposez les filets de canard laqués et les cuisses grillées dans des assiettes avec les endives, les quartiers de clémentines fraîches et quelques feuilles de sucrine.
NOTRE BON ACCORD : un menetou-salon rouge (Loire).

Poires enrubannées

DÉLICAT MAIS BON MARCHÉ
Préparation : 40 min
Réfrigération : 30 + 20 + 30 min
Cuisson : 30 min

POUR 4 PERSONNES
400 g de pâte feuilletée (à commander chez votre pâtissier) • 4 poires (type comice) • 50 g de beurre mou • 50 g de sucre • 50 g de poudre d'amandes • 25 g de fécule de pomme de terre • 2 œufs • 25 cl coulis de cassis • 40 cl de glace vanille-pécan

1 Préchauffez le four à 180°. Pelez les poires, évidez-les par la base pour créer des cavités.
Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre, la poudre d'amandes, 1 œuf puis la fécule. Garnissez-en l'intérieur des poires et réservez-les au réfrigérateur 30 min.
2 Étalez la pâte en un long rectangle. Découpez-y 4 rubans de 3 cm de largeur. Placez-les au réfrigérateur 20 min.
3 Préchauffez le four à 180°. "Enrubannez" les poires de pâte feuilletée du haut vers le bas. Laissez reposer 30 min au frais.
4 Dorez la surface des poires enrubannées d'œuf battu, à l'aide d'un pinceau. Enfournez pour 30 min.
5 Disposez les poires encore tièdes sur des assiettes, entourez d'un cordon de coulis et servez aussitôt avec une boule de glace.
NOTRE BON ACCORD : un coteaux-du-layon (liquoreux de la Vallée de la Loire).

L'astuce du chef

Je prépare en fin d'été du coulis de sureau noir, que j'aime bien utiliser dans cette recette.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Bien accompagner
LE VOL-AU-VENT

Aujourd'hui, c'est un plat de fêtes, un incontournable de notre patrimoine culinaire, qui nous réunit. Avec quel vin le sublimer ? Lequel de ceux choisis par notre quatuor va s'accorder le mieux ?

Texte : Sophie Menut - Photos : Jean-Luc Barde



Fidèles à notre nouvelle habitude, rendez-vous aux *110 de Taillevent*, le restaurant parisien où ont lieu nos joutes gourmandes. Au centre de la table trône un magnifique vol-au-vent, symbolisant à la perfection l'élégance de la cuisine française. Autour de la table Pierre Bérot, directeur du département vin du lieu, notre invité Fabrizio Bucella, directeur de l'école de dégustation Inter Wine & Dine à Bruxelles, Karine Valentin et moi-même. Chacun avec son flacon et l'espoir de trouver la meilleure alliance. Fabrizio rêvant de nous surprendre était venu avec un vin rouge, pas forcément la couleur à laquelle on pense pour accompagner les feuilletage, crème, champignons, écrevisses et ris de veau de la recette d'Émile Cotte, le chef. Pierre avait déniché un vieux sauternes, Karine était allée chercher son accord dans le Bordelais et c'est en Champagne que j'avais fixé mon choix.

Rock and roll

Le choix de Fabrizio Bucella

Morgon Julien Sunier artisan vigneron 2013 - *19 €*

Fabrizio a clairement envie de casser les codes en apportant un rouge et pense que sur cette recette, un gamay peut rivaliser avec un blanc. Il a envie d'un vin que l'on n'attend pas et qui peut surprendre. Le croquant délicat et le fruit étincelant du morgon pourraient faire contraste… il ne sera pas venu de Belgique pour rien si son accord fonctionne, c'est l'audace qui se démarque !

Baroque

Le choix de Pierre Bérot

Sauternes Château Suduiraut (ancien cru du Roy) 1989 - *65 €*

Pour Pierre, ce sauternes à maturité, charnu et plein, dans une grande année qui a eu le temps de «manger» son sucre peut s'accorder avec le côté crémeux du vol-au-vent. Un vin moelleux pour la recette, là aussi l'audace est au rendez-vous. Ces messieurs osent…



Démonstratif

Le choix de Karine Valentin

Pessac-Léognan Château Smith Haut Lafitte, *Grand Vin de Graves* 2013 - *78 €*

Karine a envie de gras pour accompagner le plat et parie sur le côté sauvignon très mûr pour donner un coup d'éclat au feuilletage et à sa garniture. Elle pense que la légère amertume et le côté boisé de son pessac-léognan blanc relèveront la recette crémeuse.

Équilibré

Le choix de Sophie Menut

Champagne Louis Roederer et Philippe Starck, *Brut nature* 2009 - *66 €*

Je mise sur les bulles, l'effervescence et la légèreté du champagne. Son élégance mettra en valeur ce plat qui en possède tout autant, et j'espère que le côté pinot vineux de ce champagne collera avec le gras de la crème.



Le verdict

Très vite et sans parler de sa qualité, nous avons mis de côté le flacon de Fabrizio. Son rouge est éclatant mais il manque de carrure : devant la crème du plat, il a tendance à s'effacer. **Le morgon** n'est pas à son mieux ici.

Le nez un peu trop exubérant du **pessac-léognan** de Karine a tendance à dominer le vol-au-vent, à lui voler la vedette. Or dans un couple si l'un domine, le mariage bascule. L'accord serait à revoir avec le même vin vieilli 3-4 ans de plus.

Le sauternes de Pierre offre une association magnifique, ample et élégante, un côté tradition qui va bien avec le classicisme de la recette. Le sauternes de l'écurie Axa Millésimes prouve l'excellence des vieux liquoreux à table.

Ici **le champagne** agrandit le spectre aromatique du plat. Le *Brut nature* s'accorde à merveille avec le vol-au-vent sans que l'un ou l'autre prenne le dessus dans un équilibre parfait.

Finalement, pas facile pour nous de départager le sauternes et le champagne dans cet accord. Nous aurions envie de les mettre sur la même marche du podium.



Photos bouteilles D.R.

RETROUVEZ LA RECETTE D'EMILE COTTE LE CHEF DES 110 DE TAILLEVENT SUR NOTRE SITE CUISINE ET VINS DE FRANCE

4 RECETTES BLUFFANTES

Le pari de la rédaction ? Juste trois petites courses et les basiques du placard pour des idées gourmandes qui donnent envie.

Photos : Guillaume Czerw - réalisation et stylisme : Sophie Dupuis-Gaulier- recettes : Pascale Mosnier



Courge butternut, cuisses de canard confit et persil plat

Velouté de butternut au canard grillé

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

POUR 6 PERSONNES

VOUS DEVEZ ACHETER : 1 petite courge butternut ● 2 cuisses de canard confit (en boîte) ● 1/2 bouquet de persil plat

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 2 échalotes ● 1 oignon ● sel ● poivre

1 Coupez la courge en rondelles épaisses, pelez-les, videz l'intérieur. Détaillez la chair en cubes. Pelez et émincez l'oignon et l'échalote. Effeuillez le persil, ficelez les tiges et ciselez les feuilles.

2 Récupérez une cuillerée à soupe de la graisse de confit, faites-la fondre dans une cocotte avec l'oignon et l'échalote 5 min, puis ajoutez les dés de butternut. Salez, poivrez, laissez mijoter 10 min, en remuant souvent. **Mouillez** ensuite avec 1 l d'eau chaude, ajoutez les tiges de persil, portez à ébullition, couvrez à demi et laissez frémir 25 min.

3 Pendant ce temps, rincez les cuisses de canard sous l'eau chaude, ôtez la peau et les os. Effilochez la chair et mettez-la à griller dans une poêle à feu doux.

4 Ôtez les tiges de persil de la cocotte, mixez (blender ou mixeur-plongeant) la butternut pour obtenir un velouté. Versez-le dans des bols, parsemez de persil ciselé, répartissez le canard grillé et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un marsannay blanc (Bourgogne).



Rosbif, champignons de Paris et pâte feuilletée

Rosbif façon Wellington

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

POUR 4 PERSONNES
VOUS DEVEZ ACHETER : 1 rosbif d'environ 800 g (rumsteck) ● 1 rouleau de pâte feuilletée ● 300 g de champignons de Paris
VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 2 échalotes ● 30 g de beurre ● 1 jaune d'œuf ● sel ● poivre

1 Sortez la viande au moins 30 min à l'avance du réfrigérateur (pour éviter le choc thermique). Faites revenir le rosbif à feu vif dans une cocotte avec la moitié de beurre, puis égouttez-le et laissez-le refroidir.

2 Nettoyez les champignons et hachez-les au couteau. Pelez et émincez les échalotes. Mettez le reste du beurre dans la cocotte de la viande, faites-y revenir les échalotes, puis ajoutez les champignons, salez, poivrez, faites-les revenir à feu vif, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Laissez-les refroidir.

3 Préchauffez le four à 210°. Déroulez la pâte avec son papier cuisson sur une plaque à four. Mettez une fine couche de champignons au centre de la pâte, posez la viande dessus, recouvrez-la avec le reste des champignons. Refermez la pâte pour bien emballer l'ensemble, scellez les bords en les pinçant. **Badigeonnez** la pâte avec un pinceau trempé dans le jaune d'œuf battu et enfournez pour 20 min.

4 Laissez reposer 5 min hors du four avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un côtes-de-duras rouge (Sud-Ouest).

VEGGIE


Carottes de couleurs mélangées, citron bio et miel

Carottes rôties au miel, citron et thym

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

POUR 4 PERSONNES
VOUS DEVEZ ACHETER : 1 kg de jeunes carottes de couleurs mélangées ● 1 citron bio ● 3 cuil. à soupe de miel
VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 3 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 2 brins de thym ● sel ● poivre

1 Rincez puis grattez les carottes avec un économe en leur laissant un peu de tige verte. Lavez le citron et essuyez-le, râpez finement son zeste dans un bol, pressez le fruit.
2 Préchauffez le four à 200°. Dans le bol, mélangez le jus et les zestes râpés de citron, le miel et l'huile.
Effeuillez le thym et émiettez-le grossièrement.
3 Placez les carottes sur une plaque à four tapissée de papier cuisson. Nappez-les du contenu du bol, salez, poivrez, mélangez pour que les carottes soient bien enrobées de liquide. Parsemez de thym, enfournez pour 30 min.
4 Servez chaud, en plat végétarien, ou en accompagnement d'une viande blanche.
NOTRE BON ACCORD : un vouvray demi-sec (Touraine).

Brownies aux cranberries



FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

POUR 6 PERSONNES
VOUS DEVEZ ACHETER : 200 g de chocolat noir (au moins 60 % de cacao) ● 100 g de cranberries séchées ● 125 g de beurre + 15 g
VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 3 œufs ● 150 g de sucre en poudre ● 1 cuil. à soupe de farine tamisée ● 1 cuil. à soupe de sucre glace ● 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à 150°. Tapissez un moule à gâteau (carré ou rectangulaire) de papier cuisson beurré.
2 Cassez le chocolat en morceaux et détaillez le beurre en dés. Faites-les fondre à feu tout doux dans une casserole, remuez pour lisser la préparation. **Laissez tiédir,** puis incorporez en remuant au fouet, les œufs, un par un, la farine, le sel et le sucre en poudre. Ajoutez les cranberries, mélangez encore et versez la pâte dans le moule.
3 Enfournez pour 30 min. Vérifiez la cuisson : une croûte craquelée doit se former à la surface, et si vous plongez un couteau au centre du brownie, il doit ressortir humide et le gâteau doit être très moelleux, mais pas liquide.
4 Sortez le gâteau du four, laissez-le refroidir, puis découpez-le en cubes, poudrez-les de sucre glace. Dégustez à température ambiante.
NOTRE BON ACCORD : un rasteau vin doux naturel (Vallée du Rhône).


Chocolat noir, cranberries et beurre

DES CHAMPAGNES STYLÉS

Ils définissent le style d'une maison de champagne, sa signature en quelque sorte : on les appelle les bruts sans année, alors qu'ils sont en fait le résultat d'un assemblage de plusieurs millésimes. Parmi les marques que l'on rencontre fréquemment dans le commerce, notre comité de dégustation a choisi 28 flacons pour vos fêtes. Les voici.

Notre comité de dégustation était composé de Fabrizio Bucella, Catherine Gerbod, Alexis Goujard, Marie-Charlotte Mignucci et Karine Valentin. Textes M.-C. M. et K.V.

Pierre Mignon brut *Grande Réserve* - *20 €*
Bulle fine et délicate très présente pour un champagne de tous les jours. Le nez est fin avec une légère touche fumée. La bouche est tendre et sphérique, avec une belle tension et du volume, des notes de pomme et d'agrumes. Un joli champagne du quotidien à boire très frais. *Cavistes*

Malard Premier Cru brut - *23,80 €*
Un nez puissant et vineux qui exprime une belle maturité empreinte de rondeur. Le fruit frais évolue rapidement vers des notes confites. La bouche est ferme et structurée offrant une belle longueur. À déguster aux alentours de 10 °C en apéritif ou lors d'un repas avec un foie gras d'oie. *Cavistes, Nicolas et grandes surfaces*

AR Lenoble brut *Intense* - *28 €*
Un premier nez sur les fruits blancs (pomme, poire) évolue en s'ouvrant vers des notes plus complexes de fruits jaunes, d'agrumes, mais aussi une touche florale. La bouche s'offre sur une attaque ronde et très douce avec des notes fruitées et minérales, des tanins poudrés. À servir entre 7 et 9 °C, à l'apéritif. *Cavistes*

Duval-Leroy brut *Réserve* - *28 €*
Au nez, le charme du fruit frais avec un parfum présent et puissant et des notes de pomme. Puis en bouche, une verdeur dynamique, énergique et croquante réveille les papilles et la finale s'adoucit. Il sera le champagne de vos soirées. Température idéale 10 °C. *Cavistes.*



Jacquart brut
Mosaïc Signature **-** *28 €*
Un nez frais et délicat aux notes de pâte d'amandes, de citron et de biscuit, ponctuées d'épices douces. En bouche, la bulle est fraîche et l'attaque est gourmande. À apporter chez des amis pour un apéritif. Température idéale 7 à 9 °C. *Cavistes*

Brimoncourt brut ***Régence*** **-** *29 €*
Sa dominante de chardonnay lui offre un nez délicat, subtil et très élégant, il révèle des saveurs de fleurs blanches et de notes fruitées. En bouche, l'attaque est souple et racée avec des notes de fleurs, de pain grillé et de pêche blanche. Servez-le entre 10 et 12 °C sur tout le repas. *Nicolas*

Ayala brut ***Majeur*** **-** *30 €*
Un nez expressif, ouvert, délicat, dévoilant des notes d'agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche. La bouche est équilibrée, alliant une belle fraîcheur et une intéressante vinosité. Débouchez-le à table en accompagnement de poissons blancs ou de crustacés. Température idéale 10 °C. *Cavistes*

Delamotte brut - *30 €*
Un nez sur le fruit, une bouche très fine et délicate qui donne une impression de légèreté. Le fond est intense et dense, de beaux amers en finale, et une personnalité tendue et puissante. Il mérite de passer à table, servi entre 10 et 12 °C pour accompagner des poissons nobles. *Lavinia*





Besserat de Bellefon brut ***Cuvée des Moines*** **-** *31 €*
Un nez bien précis avec des arômes floraux et des notes plus fruitées comme la pêche blanche et la mirabelle. Avec son attaque fraîche et franche, la bouche ressemble à un panier de fruits frais qui déborderait d'abricots et de pêches de vigne. Servi entre 10° et 12 °C, il sera à l'aise sur tout un repas. *Cavistes*

Mailly Grand Cru brut ***Réserve*** **-** *31 €*
L'ensemble est gourmand, tendre et bien fait, la coopérative qui ne produit que des champagnes provenant du village de Mailly impose un brut rafraîchissant plutôt vineux avec une dominante de pinot noir, intéressant sur des fromages en fin de repas. Servez-le entre 10 et 12 °C. *Cavistes*

Joseph Perrier brut ***Cuvée Royale*** **-** *32 €*
La marque discrète apporte la preuve de sa qualité dans ce brut simple mais parfaitement équilibré, au nez à la fois délicat et complexe, aux notes de pomme et de pêche. Une cuvée acidulée et précise, qui balance entre la rondeur et la fraîcheur. À déguster en entrée sur une salade chic, à 8 -10 °C. *Cavistes*

Philipponnat ***Royale Réserve*** **brut -** *32 €*
Voici une bulle comme on les aime pour passer à table : vineuse et concentrée avec de l'amplitude, de la finesse, assortie d'une rondeur qui rend l'ensemble parfaitement équilibré, justement fruité. Un vin qui pétillera délicieusement sur des volailles ou des poissons fumés tout au long du repas, entre 10 et 12 °C. *Cavistes*

Photos Thierry Legay

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



Henriot brut *Souverain* - *32,50 €*
Un joli croquant marqué par les agrumes, la bulle gourmande débouche sur une finale plus tendue, avec des notes poudrées et des saveurs gourmandes épicées et pâtissières. Voilà un joli flacon polyvalent, précis et cristallin pour l'apéritif et rafraîchissant pour du saumon fumé ou une côte de veau. À servir à 8-9 °C. *Cavistes*

Bruno Paillard brut Première cuvée - *35,50 €*
La grande classe pour cet assemblage des trois raisins champenois. Sa subtilité fait écho à la séduisante, rapide et douce bulle. Une palette aromatique tonique, sur les agrumes avec une finale sur les amandes. Parfait servi à 10-11 °C avec un carpaccio de saint-jacques. *Cavistes*

Devaux brut *Cuvée D* - *36 €*
Le multi-millésime de la cave auboise offre une pointe d'amertume bien gérée dans le milieu de bouche gras et volumineux. Plutôt sensuel, l'ensemble donne en fin de bouche la dimension de sa salinité et propose un vin idéal pour la table, à 8-10 °C, surtout dans sa finale briochée. *Cavistes et boutique en ligne*

Laurent-Perrier brut *La Cuvée* - *36 €*
Un nez sur la fraîcheur avec de beaux agrumes, une bouche sur la rondeur avec un volume bien construit autour d'une bulle saline et vive. Ciselé, c'est un beau vin d'apéritif avec un milieu de bouche plus sphérique et désaltérant en finale… donc forcément pour l'apéritif. *Cavistes*

Perrier-Jouët *Grand Brut* - *36,90 €*
Si la cuvée *Belle Époque* de la maison s'habille de célèbres fleurs de Gallé, le brut, plus sobre mais harmonieux, s'inscrit dans un style plus accessible – et moins cher… Il n'en offre pas moins une belle tension ciselée sur des notes de mirabelle et de fruits à chair blanche. *Cavistes*

Deutz brut *Classic* - *38,50 €*
Avec ses notes de pomme et de fruits rouges mûrs qui marquent la présence des pinots noirs et sa bouche ronde et joufflue, ce brut est un classique des fêtes. Sans surprise, il offre la vinosité classique de la marque. Sa bulle particulièrement fugace est rapide comme un voile. À boire très frais en apéritif. *Cavistes*

Taittinger brut *Réserve* - *38,90 €*
La part belle faite aux chardonnays dans ce brut donne à la *Réserve* de Taittinger un petit goût de revenez-y. Très frais sur une belle structure au fruit délicat, le vin se repose sur une bulle fine et délicate comme de la dentelle. Une cuvée à déboucher à l'apéritif et à garder sur une entrée légère. *Cavistes*

Billecart-Salmon brut *Réserve* - *39,50 €*
Éclatant d'un fruit brillamment mis en place par une bulle vivante et énergique, le brut de Billecart est un régal en apéritif : sa matière crayeuse et sa pureté en fin de bouche lui donnent la légèreté indispensable et raffinée avant de passer à table. À servir entre 10 et 12 °C. *Cavistes*



Photos Thierry Legay

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



Charles Heidsieck brut *Réserve* - *40 €*
Très bien construit autour d'une fraîcheur intense, doté d'une bulle craquante et d'une finesse minérale, ce champagne sur les agrumes ajoute un supplément de fraîcheur à un dîner de fête. Servi très frais, il aère n'importe quel crustacé et donne de l'élégance à un repas tout champagne. *Cavistes*

Moët & Chandon brut *Impérial* - *35 à 40 €*
La maison s'offre le luxe d'un brut sans année bien sous tous rapports. L'équilibre est parfait. Le fruit, celui des agrumes. La bulle de qualité s'impose rafraîchissante sur une bouche savoureuse. C'est la finale qui donne la finesse de cette cuvée ciselée et tendue, construite pour l'apéritif. *Cavistes et grandes surfaces.*

Pol Roger brut *Réserve* - *40 €*
Au nez, le champagne marque un style puissant, vineux avec des parfums de fruit mûrs et d'épices, associés à des notes grillées et briochées. C'est un brut corpulent, qui s'équilibre en bouche sur la finesse : un vin qui sait jouer sur la parité structure-finesse, un des grands bruts de la Champagne. *Cavistes*

Jacquesson extra-brut *Cuvée n° 739* - *41 €*
Le numéro correspond au dernier tirage de la cuvée brut sans année de ce champagne lumineux, toujours très épuré et élancé. Là encore, la bulle brille d'une expression particulière, celle de ses terroirs de prédilection, et finit sur une sensation minérale et une finale saline éclatante. *Cavistes*

Louis Roederer brut *Premier* - *41 €*
La cuvée est stylée, pleine et racée, la pureté du vin s'installe sur une bulle ultra-fine et énergique, vivante et tendue. D'un croquant délicieux au palais, il possède une ampleur qui lui donne une longueur idéale pour supporter tout un menu de fêtes, de l'entrée au fromage. *Cavistes*

Gosset brut *Grande Réserve* - *41,70 €*
La luminosité de la bulle s'offre sur la délicatesse des agrumes, adossée à une générosité en bouche et à une finale plus vive qui permet à ce champagne de passer en toutes occasions. Plutôt chic, il se débouche en apéritif pour se garder ensuite en entrée sur des langoustines. *Cavistes*

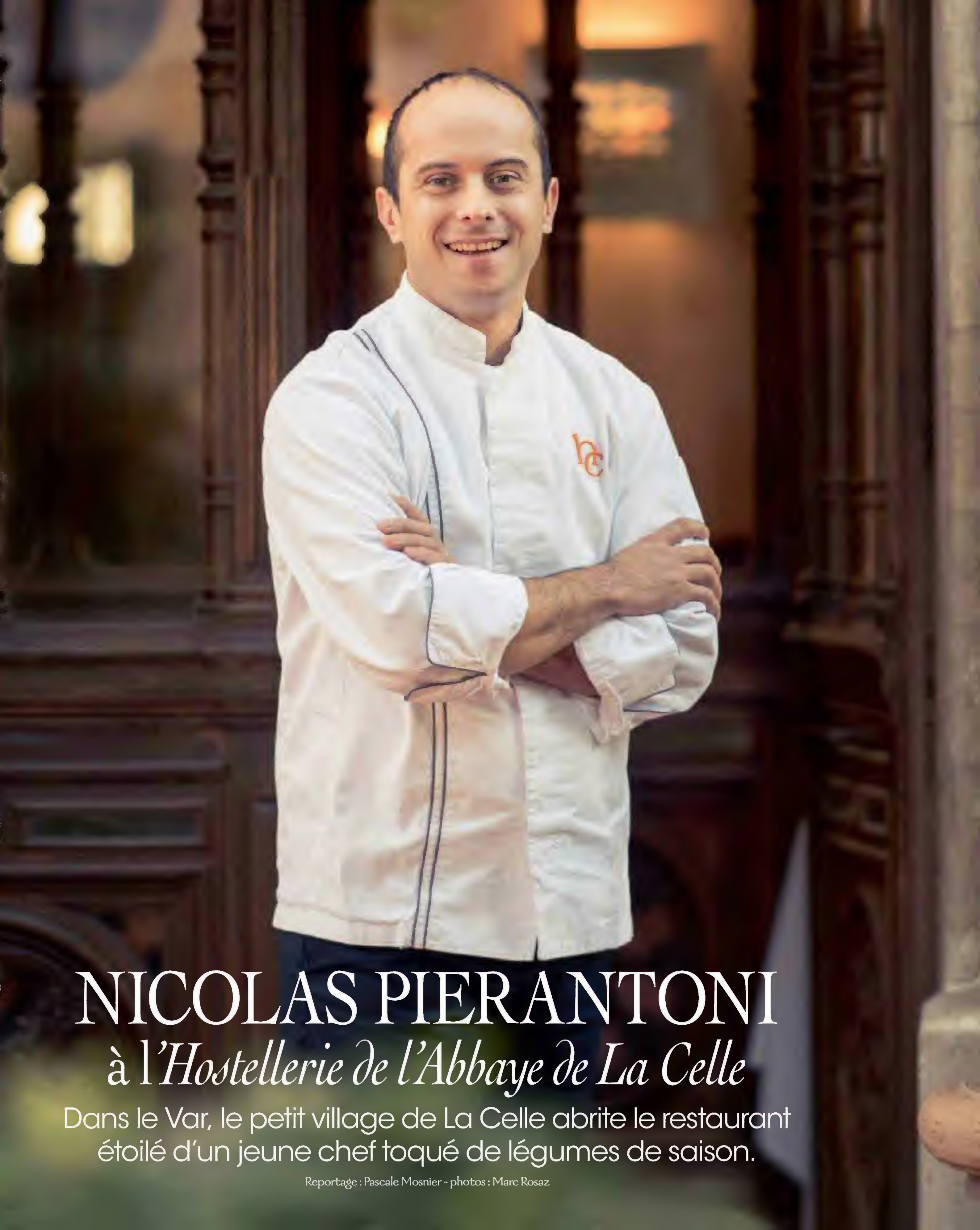
Ruinart brut - *44 €*
La bouteille ventrue renferme un brut au style plutôt charmeur et consensuel, il séduit une grande majorité de consommateurs. L'ensemble est parfaitement équilibré, la bulle moyenne, les fruits sont là avec la pointe grillée qui évoque les vins de réserve, et la finale sur de jolis amers. À l'apéritif servi entre 8 et 10 °C. *Cavistes*

Bollinger brut *Special Cuvée* - *46 €*
Une partie des vins de réserve qui composent ce *Special Cuvée* sont conservés en magnum, ce qui donne au brut maison une profondeur particulière qui en rajoute sur la puissance du pinot noir dominant. Fruits rouges et épices, pomme et pêche donnent encore plus de complexité. Sur des volailles ou des fromages. *Cavistes*



Photos Thierry Legay et DR.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL
Dans ces pages, tous les prix sont donnés à titre indicatif.



NICOLAS PIERANTONI
à l'*Hostellerie de l'Abbaye de La Celle*

Dans le Var, le petit village de La Celle abrite le restaurant étoilé d'un jeune chef toqué de légumes de saison.

Reportage : Pascale Mosnier - photos : Marc Rosaz



Adossée à une abbaye romane dont la construction débuta au XIIe siècle, *l'Hostellerie*, c'est un hôtel charmant, entouré d'un parc superbe, et un restaurant délicieux, au plus près de la nature. Nicolas Pierantoni tient les fourneaux depuis le début de l'année. Fidèle d'Alain Ducasse, le boss du domaine, et enfant du pays, il a appris son métier dans différents restaurants du maître, et aussi avec sa grand-mère italienne chez qui, enfant, il passait ses étés.
À moins de 40 ans, ce retour dans son village l'enthousiasme, garantie d'un équilibre fondamental entre sa vie de famille et son métier de cuisinier. Calme, passionné de nature, très respectueux des saisons, il se réjouit d'avoir un potager à disposition et privilégie tous les producteurs locaux.
Carte courte mais variée et renouvelée pour être sûr de maîtriser tous ses plats et ses ingrédients, pas plus de 2 ou 3 produits dans l'assiette, c'est sa cuisine (à petite tendance végétale !). "Ce que j'ai reçu, je le redonne, j'ai besoin de partager", dit-il. Avec ses clients, et avec son équipe, tout aussi ardente. Une réelle harmonie qui transparaît dans ce lieu de rêve.





1 Dans le beau jardin bordé par les bâtiments de l'abbaye, une des sculptures de **l'artiste Nathalie Decoster.**

2 L'hôtel aux **couleurs provençales** donne sur une terrasse où l'on prend les repas aux beaux jours.

3 Dans l'une des salles à manger boisées et cosy, les **tables de Noël** sont dressées.

4 **Le potager** du domaine, où sont cultivées, entre autres, 16 variétés de basilic.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



11 questions à Nicolas Pierantoni

Votre principal trait de caractère ?
L'esprit de partage

Votre loisir préféré ?
Passer du temps en famille, mais aussi le VTT

Votre devise ?
Ce qui est bien pour toi est bien pour moi

Vous avez toujours dans votre frigo…
Une bouteille de champagne

Votre instrument de cuisine préféré
La spatule souple

Le plat que vous auriez aimé inventer
La bouillabaisse ou l'aïoli

Votre plat du dimanche soir
Une grillade de faux-filet avec des frites fraîches et une béarnaise maison

Le cuisinier qui vous inspire
Alain Ducasse, qui a toujours une longueur d'avance

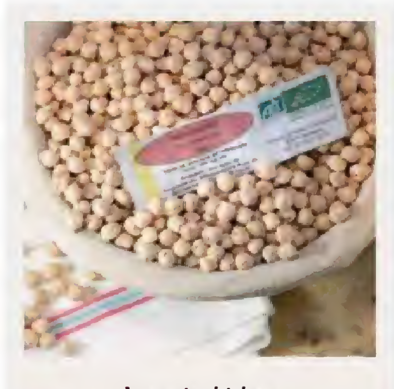
Si vous n'aviez pas été cuisinier ?
J'aurais aimé faire un métier lié à la forêt, comme bûcheron

Où vous sentez-vous bien ?
Dans la nature, au grand air avec le chant des oiseaux

Si vous étiez un plat?
Une ratatouille très fondante.

SES PRODUITS CULTE

Savez-vous que Rougiers, la capitale française du pois chiche, est à 25 km d'ici ? Je fais venir mes grains en circuit très court de chez un producteur bio, près de l'abbaye. Je les mets à tremper 24 h avant de les cuire doucement à l'eau, pour les accommoder avec mes plats.



Les pois chiches



Les petits céleris-raves

Dans le village de Tourves, à 10 km d'ici, Vincent Duclos produit de tout petits légumes bios, dont de formidables mini-céleris. Je peux les préparer crus, en rémoulade, avec une sauce au foie gras.

Je me fournis dans la Bresse pour cette petite volaille. Un pigeon de 500/600 g, c'est idéal à cuisiner. Je les prépare en 2 cuissons, les cuisses confites et la poitrine en cocotte. Et avec les carcasses, je fais des jus très savoureux.



Le pigeon

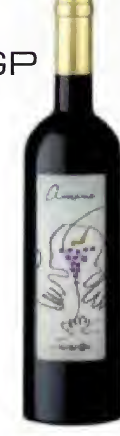


La dorade

J'aime beaucoup travailler les gros poissons. Avec une dorade de 3 kg, je peux cuisiner 3 plats. Je fais rôtir les beaux filets du dos, je prépare un ceviche avec le ventre et une soupe avec les parures.

Informations commerciales

Un mano Amano entre un Pays d'Oc IGP



Et vos bons petits plats seront relevés tel un « Paso Doble » endiablé. Ce vin alliera la puissance à l'élégance, la virilité d'un jus ou la subtilité d'une sauce à la finesse d'un met.
Avec 56 cépages, des vins rouges, blancs et rosés, c'est si simple de trouver l'accord parfait !

Retrouvez nos recommandations sur Facebook.com/vins.pays.doc.igp

Cajolez vos vins, préservez votre énergie



ArteVino propose Oxygen, la cave qui saura s'adapter à vos besoins et vos désirs de conservation de vins : que vous souhaitiez faire vieillir vos vins dans les conditions similaires d'une cave naturelle, ou que vous désiriez disposer de vos cuvées à une température idéale de service. Cette cave, novatrice en termes de performance et de design, l'est aussi dans sa conception : elle est conçue pour un impact écologique des plus restreints. Une manière de prendre soin de ses plus belles cuvées, tout en restant eco-responsable !

Plus d'informations sur boutique-artevino.com

Champagne François Dubois 1764



La Maison de Champagne François Dubois élabore des cuvées issues d'assemblages des meilleurs raisins de la région. Un savoir-faire familial transmis depuis 1764, aujourd'hui perpétré par Nicolas Dubois, sixième génération de propriétaires vignerons. En cette fin d'année, la marque lance trois cuvées excellences aux flacons originaux : *Pure Sélection*, *Pur Chardonnay* et *Pur Rosé* ; trois trésors de bulles fines et délicates qui font la part belle au Chardonnay pour une dégustation unique.

En vente en GMS. Informations sur www.champagne-francois-dubois.com

Le chef vérifie une sauce

Typhenn avec les légumes du jardin



Hommage au maître Escoffier



Cuisine à l'ancienne, au cuivre

SA RECETTE DU DÉJEUNER DE NOËL

Joue de bœuf Rossini

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 30 min
Marinade : 24 h
Cuisson : 3 h 15

POUR 4 PERSONNES
1 kg de joue de bœuf (parée par le boucher) ● 200 g de foie gras de canard cru ● 2 bouteilles de vin rouge (type morgon) ● 1 carotte ● 1 oignon ● 1 branche de céleri ● 1 bouquet garni ● 2 cuil. à soupe d'huile (ou de graisse de foie gras) ● 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin ● sel ● poivre



1 24 h à l'avance, mettez la viande dans une jatte, couvrez largement de vin. Épluchez la carotte et l'oignon, coupez-les en morceaux, effilez et tronçonnez le céleri. Ajoutez tous ces éléments dans la marinade, ainsi que le bouquet garni, couvrez de film étirable et réservez 24 h au frais.
2 Passé ce temps, préchauffez le four à 150°. Égouttez la viande, filtrez la marinade et réservez la garniture aromatique dans la passoire. Faites chauffer l'huile ou la graisse de foie gras dans une cocotte. Saisissez-y la viande pour la colorer des deux côtés, puis égouttez-la. Remplacez-la par la garniture, faites-la un peu revenir, puis remettez la viande, versez le vin de la marinade réservé, salez, poivrez.
3 Couvrez la cocotte et enfournez-la pour 3 h. Vérifiez la cuisson, la joue de bœuf doit se "couper" à la cuillère. Égouttez la viande, laissez-la tiédir.
Pendant que la viande tiédit, filtrez à nouveau le jus de la cocotte, et remettez le jus filtré dans une casserole sur feu moyen, pour le faire réduire de moitié, afin qu'il soit sirupeux. Versez le vinaigre.
4 Coupez le foie gras en 4 escalopes de l'épaisseur du pouce. Réservez-les au frais.
Effilochez la viande tiède avec les doigts, puis versez dessus, en remuant, les 3/4 du jus réduit. Réservez la viande et le reste de jus sur feux très doux.
5 Faites chauffer une poêle à fond épais, saisissez-y les escalopes de foie gras environ 45 secondes par face. Salez, poivrez.
6 Répartissez la joue de bœuf dans 4 assiettes de service (de préférence à l'aide d'un cercle pour une plus jolie présentation), posez une escalope de foie gras dessus. Arrosez avec un peu de jus réduit et servez aussitôt.

LE BON ACCORD DE XAVIER SCHNEIDER, sommelier de *l'Hostellerie* : un coteaux-varois-en-provence rouge.

Le conseil du chef
Accompagnez ce plat de quartiers de petits céleris-raves étuvés au beurre.

Concours des vins de Marques de Distributeurs





Palmarès 2016 des vins à découvrir

AUCHAN

Pierre Chanau	OR	2014	AOP Sauternes
Pierre Chanau	OR	2015	IGP Ile de Beauté
Pierre Chanau	OR	2015	AOP Fitou
Pierre Chanau	OR	2015	AOP Castillon Côtes de Bordeaux
Pierre Chanau	AG	2014	AOP Pacherenc du Vic Bilh
Pierre Chanau	AG	2015	AOP Alsace Pinot gris
Pierre Chanau	AG	2015	AOP Sancerre
Pierre Chanau	AG	2015	AOP Graves
Pierre Chanau	AG	2014	AOP Bordeaux
Pierre Chanau Versant Royal	AG	2015	AOP Bordeaux Supérieur
Pierre Chanau	AG	2015	AOP Bourgueil
Pierre Chanau	AG	2014	AOP Haut-Médoc
Pierre Chanau	AG	2015	AOP Montagne Saint-Emilion
Pierre Chanau	AG	2014	AOP Châteauneuf du Pape
Pierre Chanau	AG	2014	AOP Crozes-Hermitage

CARREFOUR

Réserve de Monrouby	AG	2015	IGP Côtes de Thau

CASINO

Club des Sommeliers	AG	2015	AOP Mâcon Villages
Club des Sommeliers	AG	2015	AOP Côtes du Rhône

CORA/MATCH

L'Ame du Terroir	OR	2015	IGP Pays d'Oc Syrah
L'Ame du Terroir	AG	2015	AOP Muscadet Sèvre et Maine/Lie
L'Ame du Terroir	AG	2015	IGP Pays d'Oc Cinsault
L'Ame du Terroir	AG	2015	AOP CDR Villages Plan de Dieu

INTERMARCHÉ

Expert Club Chemin Occitan	OR	2015	AOP Corbières
Expert Club St Sébastien	AG	/	AOP Crémant d'Alsace
Expert Club	AG	2015	AOP Gaillac Perlé
Expert Club	AG	2015	AOP Bandol
Expert Club	AG	2015	AOP Morgon

LIDL

Sec / Aromatique	OR	2015	IGP Coteaux du Pont du Gard
	AG	2015	AOP Cabernet d'Anjou







vin blanc · vin rosé · vin rouge · AG: médaille d'Argent · OR: médaille d'Or

SYSTÈME U

Les Jardins de l'Evêché	OR	2015	AOP Bourgogne
Rosenhof	OR	2015	AOP Alsace Gewurztraminer
Roc de Breyssac	OR	2015	AOP Fronton
Le Bailli de Notre Dame	OR	2015	AOP Gaillac
Le Plan des Aiguiers	OR	2015	AOP Luberon
Villecour de Maleyre	OR	2015	AOP Graves
Croix des Alliances	OR	2015	AOP Côtes du Rhône Villages
La Grande Lice	OR	2015	AOP Bordeaux
Fonsecoste	AG	2015	AOP Côtes de Bergerac moelleux
	AG	/	AOP Saumur Demi-Sec
Louis Villot	AG	/	AOP Crémant de Bourgogne
	AG	/	AOP Crémant de Loire 1/2 Sec
Perle de Vigne	AG	/	VMQ Blanc de blanc brut
Rosenhof	AG	2015	AOP Alsace Edelzwicker
La Chatelière	AG	2015	AOP Muscadet Sèvre et Maine/Lie
Grande Réserve	AG	2015	IGP Pays d'Oc Chardonnay
Grande Réserve	AG	2015	IGP Ardèche Viognier
Chastagnac	AG	/	VSIG Vin de France Sauvignon
Roc de Breyssac	AG	2015	AOP Buzet
Les Hauts Buis	AG	2015	AOP Cabernet d'Anjou
Le Toulourenc	AG	2015	AOP Ventoux
Le Plan des Aiguiers	AG	2015	AOP Luberon
Château Baron Fillon	AG	2015	AOP Bordeaux
Repos des Grâces	AG	2015	AOP Beaujolais
Les Médiévales	AG	2015	AOP Côtes de Duras
Les Hauts Buis	AG	2015	AOP Chinon
Les Terrasses Occitanes	AG	2015	AOP Fitou
Le Toulourenc	AG	2015	AOP Ventoux
Les Pluviers	AG	2015	AOP Languedoc
La Croix du Parc	AG	2015	AOP Lussac Saint-Emilion
Rond et Fruité	AG	/	IGP Pays d'Oc Merlot
Grande Réserve	AG	2015	IGP Pays d'Oc Merlot

C10

La Cave des 9 Clés	AG	/	IGP Pays d'Oc Sauvignon
La Cave des 9 Clés	AG	/	IGP Pays d'Oc Grenache Gris
Les Fouquières	AG	2015	AOP Côtes du Rhône

DISTRIBOISSONS

La Gabarre	AG	2015	AOP Muscadet Sèvre et Maine/Lie
Vigne Antique	AG	/	IGP Pays d'Oc Syrah

MÉTRO

Jean Dellac	AG	2015	IGP Pays d'Oc Sauvignon
André Vonnier	AG	2015	AOP Fleurie
Armand Dartois	AG	2014	AOP Châteauneuf du Pape

PROMOCASH

Les Gradines	AG	2015	AOP Bordeaux

Partenaires







challengedesmarques.com

une création Capital Vin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Informations non contractuelles fournies à titre indicatif.

Le mystère de LA TRUFFE

Magique pour les uns, mystique pour les autres, ce champignon au goût unique fascine depuis l'Antiquité. Tentons de percer quelques-uns de ses secrets.

Texte : Clotilde Roux

Photos : Victor Saez/DR



1 Dans les plantations où elle est cultivée, la truffe pousse **en symbiose avec les racines** d'un arbre, comme ici le chêne truffier.

2 À maturité, la chair du champignon est **noire veinée de blanc.**

3 La relation entre le **chien truffier** et son maître est essentielle.

4 à **6** Sur les marchés, à l'arrière des camionnettes, **caveurs et acheteurs** échangent. Chaque truffe est évaluée puis pesée.

Tuber melanosporum, truffe noire du Périgord, diamant noir, rabasse… autant de noms et d'énigmes pour ce champignon pas comme les autres, compliqué à définir, qui pousse sous la terre. "C'est cette difficulté que l'on a à décrire la truffe qui la rend unique", précise Christopher Poron, de la Maison Plantin, une entreprise provençale spécialisée dans ledit champignon.

Son mystère trouve pour partie son origine dans les éléments qui permettent et favorisent son développement. Elle naît et se développe à une profondeur de 1 à 20 centimètres sous terre, en symbiose avec les racines d'un arbre tel que le chêne ou le noisetier. Sa production n'est pas maîtrisable. Les conditions du sol et surtout la météo sont les principaux facteurs de réussite de la production. La truffe croît pendant les mois d'été et atteint sa maturité avec le froid, cinq à six mois plus tard. "Idéalement, il faut de bonnes pluies au moment où la truffe se forme, soit en avril, mai et juin, et des orages au mois d'août", explique Christopher Poron.

LA QUÊTE DU GRAAL

La "chasse" à la truffe noire s'étend de la mi-novembre à la mi-mars. Il est à noter que c'est l'un des rares produits naturels qui ne reçoit aucun traitement après avoir été récolté. La production française est concentrée à 80 % dans 4 départements du Sud-Est : Gard, Drôme, Vaucluse et Alpes-de-Haute-Provence. La plupart des truffes sont issues de plantations, les truffières sauvages n'existant presque plus. "Mais ce n'est pas parce que l'on plante qu'on récolte !", précise un producteur de la Drôme. Le cavage, c'est-à-dire la recherche et l'extraction des champignons, longtemps pratiqué avec des cochons, ne se fait plus qu'avec des chiens, dont la race importe peu mais pour lesquels le dressage est essentiel dès leur plus jeune âge. Ils doivent dénicher les truffes mais ne pas les endommager… ni les manger !

UN COMMERCE INTIMISTE

Dès le début de la saison, les trufficulteurs se rendent chaque semaine aux marchés aux truffes qui se tiennent dans différents villages. Ces rendez-vous incontournables, quasi secrets, sont réservés aux initiés ou aux professionnels. Le marché le plus important d'Europe, celui de Richerenches en Tricastin, se tient le samedi. C'est là que les caveurs attendent patiemment les acheteurs venus observer, humer, tâter les précieuses truffes, naviguant d'un véhicule à l'autre. Dans cette ambiance de secret, les sociétés spécialisées achètent les champignons

2

3

Photo : Alain Maigre/DR


4


5


6

Photo : Victor Saez/DR

avec l'aide de courtiers. Ils vont ensuite les brosser et les trier. "Une bonne truffe est ferme, bien mûre, marbrée à l'intérieur et surtout dotée d'un excellent parfum", précise Christopher Poron. La majeure partie de la récolte sera vendue en frais, à l'export ou aux restaurateurs, tandis que les brisures, pelures ou spécimens aux formes moins rondes seront travaillés en conserves.

LA STAR DES ASSIETTES

Le diamant noir est un incontournable de la cuisine des chefs. Produit rare, destiné aux passionnés et aux fins gourmets, opulente, explosive, ses parfums de sous-bois sont uniques. Julien Allano travaille exclusivement la truffe *Melanosporum* dans son restaurant gastronomique *Le Clair de la Plume*, à Grignan. "J'ai eu une révélation pour ce produit et j'assiste toujours aux cavages avec des yeux d'enfant. Je lui ai dédié un menu dont les plats ne sont jamais conceptuels, pour laisser toute sa place à ce diamant brut", explique-t-il. Amateurs, cuisiniers et grands chefs s'accordent en effet pour dire que la meilleure façon de consommer la truffe est le plus simplement possible, afin de ne pas la dénaturer. Quelques lamelles fines avec des œufs brouillés, sur des pâtes ou dans un risotto, ou encore juste râpée sur une tranche de pain de campagne grillée, avec un peu de beurre.

La truffe aurait-elle le pouvoir de rendre magiques les choses les plus simples ? Dans tous les cas, on souhaite que l'année soit belle et fournie pour ravir nos gourmands palais. ■

D'autres truffes

LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA, *(Tuber magnatum pico)*, aussi appelée truffe du Piémont est l'espèce la plus chère et la plus recherchée. Elle pousse principalement en Italie et en Croatie. Sa peau est lisse et de couleur jaune pâle. Elle dégage une odeur d'ail ou d'échalote. Saison : du début octobre jusqu'à la fin décembre.

LA TRUFFE D'ÉTÉ, *(Tuber aestivum)*, aussi appelée truffe de la Saint-Jean, cultivée en France, en Espagne et en Italie, a une apparence proche de la truffe noire mais sa chair reste claire. Elle a un léger goût de noisette. Elle est plus abordable que la noire. Saison : début mai à fin août.

Placée dans un bocal avec des œufs, **la truffe les imprègne de son arôme** puissant.

Photo : Victor Saez/DR



Photo : Alain Maigre/DR

La truffe, mode d'emploi par Julien Allano

chef du *Clair de la Plume*

Conservation

- AU RÉFRIGÉRATEUR : enrobez la truffe dans du papier absorbant et mettez-la dans une boîte hermétique contenant quelques grains de riz. Changez le papier tous les 2 jours. Elle se garde ainsi saine et fraîche 7 à 8 jours.
- AU CONGÉLATEUR : dans un bocal ou dans un sachet, c'est la solution la plus simple pour la conserver longtemps (1 an maximum). Mais attention, car la congélation modifie à la fois la texture de la truffe (qui devient spongieuse) et ses arômes.

Cuisson

Pour conserver ses arômes volatiles, il est préférable de la cuisiner au dernier moment. Le mieux est encore de ne pas la cuire…

Associations en cuisine

L'œuf, la pomme de terre et les produits laitiers sont ses alliés de prédilection.

3 week-ends découverte

TRUFFE GASTRONOMIQUE À GRIGNAN

Le «Truffe week-end», c'est un dîner spécial truffe pour deux en 7 services (hors boisson), une nuit en chambre confort avec le petit déjeuner, la visite d'une truffière et, en cadeau, une verrine de truffe de 16 g.
Durée : 2 jours/1 nuit. Du 1er décembre 2016 et jusqu'au 1er mars 2017, du vendredi au dimanche. Prix pour deux personnes : 550 €.
Le Clair de la plume, à Grignan, dans la Drôme.

CHEZ UN TRUFFICULTEUR AU PIED DU MONT VENTOUX

Le séjour comprend l'hébergement une nuit en chambre d'hôte (chambre double) et le petit déjeuner. Vous participerez à la recherche de la truffe, à sa dégustation, en accord avec des vins du Ventoux sélectionnés par la famille Jaumard, trufficulteurs.
Durée : 2 jours/1 nuit. Jusqu'au 19 mars 2017. Prix par personne : 150 €.
La Truffe du Ventoux, à Monteux, dans le Vaucluse.

À LA POURSUITE DU DIAMANT NOIR DE PROVENCE

Le Mas des Avettes propose 2 nuits en chambre double avec les petits déjeuners. Cavage et dégustation pendant le séjour avec, au dîner du samedi, un menu «tout à la truffe» pour finir en beauté.
Durée : 3 jours/2 nuits. Du 20 novembre 2016 au 15 mars 2017. Prix par personne (base 2 personnes) : 220 €.
Le Mas des Avettes, à Althen-des-Paluds, dans le Vaucluse.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

LES BONSHOMMES EN PAIN D'ÉPICE

de Laurent Jeannin du *Bristol* à Paris

À côté de ses créations originales, le chef pâtissier nous régale aussi avec cette recette intemporelle et parfaite pour les fêtes.

Photos : Laurent Rouvrais - texte : Sophie Menut

Le matériel

- 1 ou 2 moules à alvéoles en silicone en forme de bonshommes
- 1 poche à douille jetable

Nos conseils

- Vous pouvez remplacer le miel de châtaignier par du miel d'acacia
- Vous trouverez de nombreux mélanges d'épices à pain d'épice en grandes surfaces ou sur le web. Vous pouvez aussi le préparer vous-même en mixant ensemble cannelle, gingembre, muscade, clous de girofle, anis…

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 40 min
Cuisson : 20 min



POUR 48 PIÈCES

LE PAIN D'ÉPICE : 100 g de marmelade d'oranges • 1 cuil. à soupe de sucre roux • 10 cl de lait entier • 20 g de farine de blé • 80 g de farine de seigle • 20 g de fécule • 5 g de levure chimique • 5 étoiles de badiane • 1 cuil. à café d'épices à pain d'épice • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 100 g de miel de châtaignier • 40 g de glucose • 2 œufs • 40 g de beurre • 1 pincée de sel fin

LE GLAÇAGE : 400 g de sucre glace

1 Faites chauffer le lait dans une petite casserole, ajoutez les étoiles de badiane et laissez infuser à couvert 15 min.

2 Pendant ce temps, préchauffez le four à 150°. Sortez le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse. **Dans un saladier,** mixez la marmelade (à l'aide d'un mixeur-plongeant), ajoutez le sucre roux et fouettez l'ensemble 20 secondes afin de le lisser. **Tamisez les 2 farines** avec la fécule, la levure et le sel au-dessus d'une feuille de papier cuisson. **Versez le tout** dans la marmelade, mélangez bien et ajoutez les épices à pain d'épice, la cannelle, le miel, le glucose et les œufs. Mélangez encore.

3 Travaillez le beurre mou à la fourchette pour qu'il soit pommade. Filtrez le lait froid infusé (à l'aide d'une passoire fine) au-dessus du saladier, ajoutez le beurre pommade et finissez de bien mélanger à la cuillère en bois ou au fouet à main.

4 Transférez la pâte obtenue dans une poche à douille munie d'une douille lisse. Remplissez à moitié les alvéoles du moule. Enfournez pour 20 min. Procédez en plusieurs fois si vous ne possédez qu'un moule.


Les étoiles de badiane infusées dans le lait.


Mixez la marmelade d'oranges.


Fouettez le sucre roux et la marmelade.


Les deux farines, la fécule et la levure au-dessus d'un tamis.


Ajoutez dans le saladier les œufs, le miel et le glucose.


Versez le lait infusé à travers une passoire fine.


Ajoutez le beurre pommade et mélangez bien.


Transférez la pate dans une poche à douille et remplissez les alvéoles.


Préparez le glaçage.

5 Patientez 2 min avant de démouler les bonshommes en pains d'épice. **Passez le four** en position gril.

6 Préparez le glaçage : dans un bol, mélangez au fouet à main le sucre glace et 10 cl d'eau. Trempez une face de chaque biscuit dans le glaçage, disposez-les sur une grille de cuisson et repassez-les au four pour 1 min de cuisson afin de dessécher un peu la surface et de rendre le glaçage croustillant.
Les biscuits se conservent 4 à 5 jours au sec dans une boîte hermétique.

Les conseils de Laurent

- Pesez tous les ingrédients avant de vous lancer dans la recette afin d'en faciliter la réalisation.
- Le glucose a la propriété d'ajouter du moelleux au pain d'épice, vous en trouverez sur les sites Internet spécialisés.
- Remplacez l'eau du glaçage par du jus de citron, d'orange, du rhum.... À vous de choisir selon vos goûts !

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



Le canal Royal et l'ancien palais consulaire de style Art déco, sur le quai Philippe-Régy. Rien n'est plus joli que le petit matin, lorsque le soleil frôle les façades et qu'une poudre d'or semble recouvrir les eaux.

Sur un air de SÈTE

Des lumières changeantes, le ballet des chalutiers qui rentrent au port, un doux parfum de *dolce vita.* La ville de Brassens a bien du charme…

Reportage : Thérèse Rocher - photos : Pauline Tezier



Quartier Haut

Le Café Social, qui abrite une société de joute sétoise, est l'un des seuls bistrots encore ouverts dans le Quartier Haut. Selon l'humeur du jour et la saison, Olivier, le patron, vous servira une anisette ou un gin espagnol.

Chambre avec vue

Le Grand Hôtel joue de ses charmes XIXe avec ses galeries et son atrium. Promis, on prendra une chambre côté canal pour les fêtes de la Saint-Louis, en août. Accoudé au balcon, on regardera les jouteurs s'affronter, et tomber dans l'eau !

Avant la criée

Seize heures trente. Les chalutiers rentrent de leur longue journée de pêche, après avoir remonté trois fois leurs filets. Ce crustacé rejoindra bientôt la criée voisine, comme les rougets, merlans, baudroies et supions.



Du beau, du sauvage !

La famille Rivière tient l'un des plus beaux stands de poissons des Halles. Ici, rien que du sauvage : du loup, de la dorade, mais aussi des mantes de mer qui agrémenteront la macaronade sétoise.



Entre mer et jardin

Anne Majourel, la chef étoilée de *La Coquerie,* a fait du poisson le fer de lance de sa cuisine. Bientôt ce thon, à peine saisi, flirtera avec de belles tomates cœur-de-bœuf. Et la dorade sauvage, avec une écume d'aïoli.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



Pêché capital

Certains Sétois se damneraient pour le frescati de Serge et Michèle Aprile, un biscuit inversé, avec meringue italienne, raisins de Corinthe au rhum, fondant au café et cerise confite. Nous aussi !



Les copains d'abord

Georges Brassens aurait aimé ce *Gobie* et cette célosie crête-de-coq fichée dans sa bouteille, sans décorum. Dans ce petit resto, place aux "copains d'abord" et aux poissons du jour : espadon frais et rascasse marinée.

À toutes voiles

Sète, port de plaisance, de commerce et de pêche… On peut y croiser, dans le désordre, des voiliers, des porte-conteneurs et le navire bétailler *Barhom II*, avec son chargement d'ovins et de bovins, faisant route vers le Maghreb.

Gourmandises marines

Installé non loin de la criée, *Coquillages et Crustacés* a fait du carpaccio de poulpe une gourmandise. Un peu de citronnelle, du poivre et du gingembre… Les couteaux, juste poêlés avec de la persillade, sont déglacés au yuzu.



Exclusivement naturelles

Romain Dupuy travaillait jadis dans la publicité. Aujourd'hui il élève ses huîtres "au naturel" dans l'étang de Thau. Ici, les paniers japonais (ou *pearl nets*) dans lesquels sont mis à prégrossir les coquillages.



VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



Une âme à soi

Tourné vers l'étang de Thau, le quartier de la Pointe Courte a su garder son âme. Aujourd'hui encore, on y fait sécher son linge au soleil, avant d'aller taquiner le violet ou "biju", un coquillage à chair jaune, au goût très iodé.

En rouge et noir

C'est près de la rue de Tunis que se niche le *Paris Méditerranée*. Nicolas Dubois y mitonne, dans un décor "flamenco", des plats vifs et savoureux, comme la poêlée d'encornets, risotto à l'encre et bouillon à la poutargue.



Tourte sétoise

Pas d'apéro sans tielle ! Chez Giulietta, on la fabrique à l'ancienne : pâte à pain, poulpe et sauce tomate épicée. Mais on innove aussi en douceur : tielle façon tarte, à la mozzarella ou à l'aubergine et au parmesan.



Esprit cabane

Au bord de l'étang de Thau, épinglée sur les murs du mas ostréicole des Demoiselles Dupuy, Lady Bee, meneuse de revue et gloire locale. On s'attable : quelques huîtres gratinées, et des moules à la brasucade (au feu de bois).



Le petit Naples

Il était une fois l'immigration italienne… Souvent originaires du golfe de Naples, ces immigrants ont transmis à la ville leur amour des cannellonis et raviolis. Ici le stand de Calmels, aux Halles.

ENCORE PLUS D'ADRESSES DANS NOTRE CARNET EN FIN DE JOURNAL

Sur la route du SAUMON DE NORVÈGE

Poisson frais le plus consommé en France, il nous vient de Norvège pour 70 %. Sujet à polémique, son élevage est souvent pointé du doigt. Voyage au pays des fjords pour en savoir plus.

Textes : Sophie Minot - Photos : Pauline Tezier

Dans le paysage sublime des fjords, les saumons sont élevés dans des **fermes piscicoles** installées sur les côtes norvégiennes.

Un avion jusqu'à Olso, un autre jusqu'à Tromsø sur la côte ouest du pays, puis un express côtier pendant quatre heures pour toucher l'île de Skjervøy. Enfin, le lendemain, trente minutes de bateau pour rejoindre le site d'élevage des saumons. Nous sommes au milieu de l'un des milliers de fjords emblématiques de Norvège. Sensation de bout du monde, paysages immuables, intacts, où la nature l'emporte toujours sur l'homme, majesté des glaciers qui le bordent, relief abrupt et rocailleux… On imagine sans peine la rude vie des pêcheurs au début du siècle. Le ciel est bas, le vent hérisse la surface de l'eau et les courants forts dessinent des spirales dans la mer qui a pris la couleur de l'acier. C'est au cœur de cette nature sauvage que le saumon se plaît.

TOUR DE CONTRÔLE

Quatre immenses cercles posés sur la mer et entourés de filets, une sorte de tour de contrôle à la lisière des bassins. Nous sommes dans l'une des 950 fermes d'élevage réparties le long des côtes norvégiennes. Dans ces bassins d'un diamètre de 50 mètres et pouvant atteindre une profondeur de 40 mètres, les poissons bénéficient des courants qu'ils affectionnent tant et qui permettent de brasser et d'oxygéner l'eau en permanence. Du bâtiment flottant, tout est scruté sur écrans de contrôle : le comportement des poissons, la température de l'eau… De là aussi est commandée la distribution des granulés à base de poissons qui vont les alimenter.

Avant de s'établir sur un site comme celui que nous visitons, la société d'exploitation aura étudié la bonne combinaison des éléments nécessaires à la réussite de l'implantation : mesure du pH, du plancton, courant, profondeur des fjords…



Photo : Linn Rökenes / Norwegian Seafood Council

Les bassins sont **cernés par des filets** qui protègent des oiseaux prédateurs… et empêchent les saumons de s'échapper.

TROIS ANS D'ÉLEVAGE

Alevin, le saumon va d'abord éclore en eau douce dans une écloserie puis, lorsque commence sa "saumonification", il est déplacé dans une ferme d'élevage. Il y continue sa croissance dans 22600 m^3 d'eau, ce qui représente une concentration de 97,5 % d'eau pour 2,5 % de poissons, un niveau imposé par la réglementation.

Lorsque le poisson atteint 4 ou 5 kg, il est déplacé pour son dernier voyage vers l'usine de traitement. Dans une volonté de transparence, la plupart des sites peuvent être visités. On y assiste à la transformation du poisson : assommé puis abattu sans



Photo : Johan Wildhagen / Norwegian Seafood Council

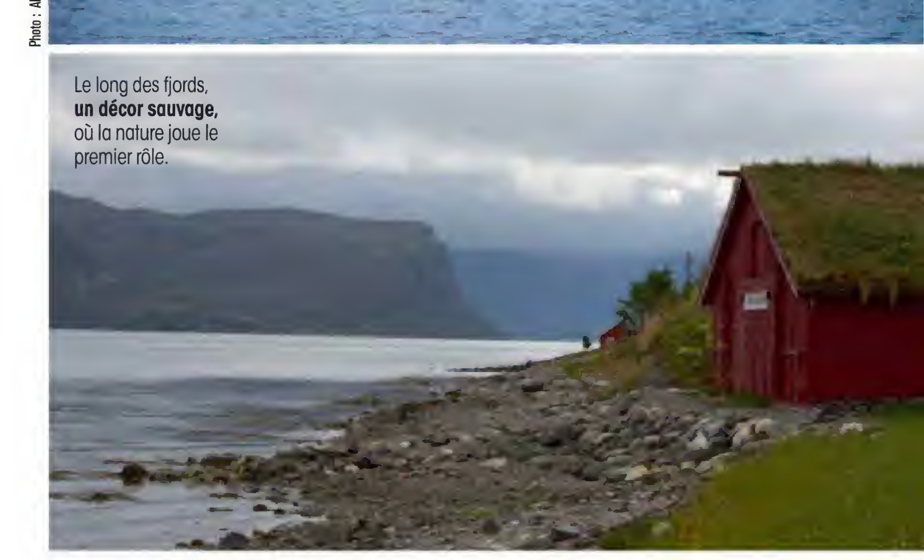
Devant les montagnes, le village aligne ses **maisons colorées** au bord de la mer.

Photo : Alex Holm & Norwegian Seafood Council

souffrance, il est conditionné, selon la demande des pays acheteurs, entier, en pavé, congelé ou pas, avant d'être expédié aux 4 coins du monde. Le pou de mer est le principal ennemi des saumons. La lutte contre ce petit crustacé parasite est un véritable enjeu national. Plusieurs moyens sont mis en œuvre : le passage dans l'eau douce qui fait fuir les parasites, les lompes *(lumpfish)*, petits poissons nettoyeurs immergés dans les bassins avec les saumons, l'emploi de traitement médicamenteux sous strict contrôle, et même l'utilisation de laser, capable d'éliminer les petites bêtes.

DIABOLISATION ?

Dans les années 1960, l'usage beaucoup moins contrôlé du diflubenzuron, un pesticide capable d'éradiquer les poux de mer, une alimentation moins qualitative qu'aujourd'hui composée de farines animales, des contrôles moins nombreux, des élevages plus intensifs ont mis la Norvège sur la sellette. Enquêtes télé et articles de presse ont eu tôt fait de diaboliser le saumon de Norvège. Comment faire le tri dans tout ce qui a été relaté, comment démêler le vrai du faux ? Pour nous, acheteurs, la bonne démarche est de se renseigner auprès de notre poissonnier, qui a un devoir de transparence, acheter du saumon estampillé label Rouge ou bio, y mettre le prix aussi. Pas sûr qu'un saumon à 7 € le kilo soit de qualité, qu'il vienne de Norvège ou d'ailleurs…



Le long des fjords, **un décor sauvage,** où la nature joue le premier rôle.

À surveiller de près

L'alimentation des saumons est soumise à de stricts contrôles de qualité. Des mesures sont également effectuées dans chaque ferme d'élevage à l'issue desquelles une certification de 1 à 4 est obtenue, 1 étant la meilleure appréciation sur cette échelle de mesure. Cette année, 95 % des fermes ont obtenu 1 ou 2. Les autres ont été obligées de cesser leur activité.

Saumon basse température, œufs de soja

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 25 min
Attente : 1 h
Cuisson : 25 min

POUR 4 PERSONNES
200 g de filet de saumon de Norvège sans peau et sans arêtes ● 1 pomme verte ● 10 g de sucre + 1 pincée ● 2 cuil. à soupe de perles du Japon ● 10 cl de sauce soja ● 3 cuil. à soupe de crème épaisse ● 1 cuil. à soupe de raifort en poudre ● 2 cuil. à soupe de jus de citron ● sel

1 **Mélangez** 10 g de sucre et 15 g de sel puis couvrez-en le poisson. Filmez et laissez à température ambiante 1 h.
2 **Dans le même temps,** faites cuire les perles du Japon à l'eau bouillante 10 min. Égouttez et mettez-les à mariner dans la sauce soja au moins 1 h.
3 **Préchauffez le four** à 65°. Rincez le poisson, essuyez-le et coupez-le en 4 morceaux égaux. Posez-les dans un plat à four et enfournez pour 15 min.
4 **Pendant ce temps,** fouettez le raifort avec la crème épaisse, 1 pincée de sucre, 1 pincée de sel et le jus de citron. Pelez la pomme, et prélevez des billes à l'aide d'une cuillère parisienne.
5 **Pour servir,** disposez les filets de poisson dans 4 assiettes, entourés de billes de pomme, d'une belle cuillerée de crème au raifort et d'un peu "d'œufs de soja".
NOTRE BON ACCORD : **un muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie (blanc de Loire).**

Toasts au saumon mariné

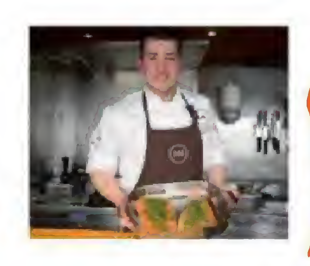
FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 20 min
Réfrigération : 6 jours
Pas de cuisson

POUR 6/8 PERSONNES
1 filet entier de saumon sans peau ni arêtes ● 45 g de sucre ● 55 g de sel ● 2 cuil. à soupe d'aquavit (ou d'une autre eau-de-vie) ● 4 brins d'aneth ● 1 échalote ● 6 tranches de pain suédois ● 4 cuil. à soupe d'œufs au soja (voir recette ci-dessus)

1 **Six jours avant de déguster,** rincez le filet de saumon et essuyez-le. Posez-le dans un grand plat creux. Mélangez le sel et le sucre et saupoudrez-en le filet. **Versez l'eau-de-vie** sur le poisson. Lavez et effeuillez l'aneth et répartissez-le sur le poisson. **Filmez le plat et** laissez reposer 1 h à température ambiante avant de le placer 24 h au froid.
2 **Retournez alors le** saumon et replacez-le au réfrigérateur. Répétez l'opération 5 fois.
3 **Sortez le saumon** du plat et essuyez-le avec du papier absorbant. Découpez 6 tranches fines et recoupez-les en petits cubes (dans cette recette, vous n'utiliserez qu'une moitié du filet, l'autre vous permettra de confectionner la recette page suivante).
4 **Cassez le pain** en morceaux de la taille d'un toast. Pelez l'échalote et hachez-la finement au couteau. Mélangez-la avec les dés de saumon. Répartissez le tout sur les toasts, décorez avec les œufs de soja et servez.
NOTRE BON ACCORD : **un aquavit ou une vodka.**

Le saumon dans tous ses états

Après avoir travaillé au mythique *Noma,* à Copenhague, Gunnar Jenssen est revenu dans son pays pour ouvrir le *Mathallen Tromsø,* à Tromsø, à la fois restaurant et épicerie fine. À sa carte, Gunnar s'efforce de mettre en avant les produits du nord de la Norvège. Il a cuisiné spécialement pour nous 4 recettes autour du saumon.



Informations commerciales



Le raffinement du « Blanc Velours »

La cuvée « Blanc Velours » de la Maison PANNIER révèle ses précieuses bulles dans son bel écrin Velours. L'équilibre de ce Champagne résulte de la plénitude entre son dosage et son assemblage précis issus de Grands Crus de Chardonnay (72 %), de Pinot Noir (20 %) et de Meunier (8 %). Tout en dentelle, le Blanc Velours pourra merveilleusement se marier avec des saint-Jacques snackées aux copeaux de truffes, une lotte poêlée aux zestes d'agrumes ou encore un parfait à la noisette. Cette cuvée aérienne est un indispensable sur les tables de fêtes !

www.champagepannier.com

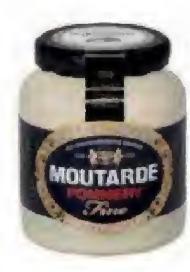
Une Nespresso signée

Nespresso lance une nouvelle cafetière Pixie Clips signée Lorenzo Petrantoni. En édition limitée à 250 exemplaires, elle est équipée d'une paire de clips design qui donnera style et esthétisme à votre cuisine, pour un encombrement minimum de 16 cm par 16 cm.



Prix de vente conseillé TTC : 149€
(+ 0,16 euros éco-participation)
Clips signés Lorenzo Petrantoni : 20 €
Informations lecteurs : www.nespresso.com
0 800 55 52 53

Meaux, terre de moutardes



Digne des repas royaux d'autrefois, la Moutarde de Meaux® Pommery® est reconnaissable entre toutes grâce à son cachet de cire et son conditionnement dans des pots de grès, seul matériau capable de lui offrir sa longévité exceptionnelle. Cette moutarde fine est sans doute l'une des plus belles réalisations de la maison. Ce subtil mariage de moutarde Pommery® et de truffe noire n'a pas fini de vous étonner par sa puissance et son élégance. Elle saura satisfaire les palais les plus exigeants.

Disponible en exclusivité sur :
www.moutarde-de-meaux.com



Saumon sur peau, fenouil à l'orange, crème de carottes

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 40 min
Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES
4 pavés de saumon • 1 kg de carottes • 10 petits oignons rouges • 2 bulbes de fenouil • 5 cl de vinaigre de vin • 20 g de sucre • le jus de 1 orange • 2 anis étoilés • quelques graines de fenouil • 100 g de beurre • 2 cuil. à soupe d'huile • sel • poivre

1 **Pelez les oignons,** coupez-les en 4. Dans une casserole, portez à ébullition le vinaigre, le sucre et 15 cl d'eau. Ajoutez les oignons et faites cuire 5 min.
2 **Épluchez les carottes** et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée 15 min. Égouttez-les et mixez-les (mixeur-plongeant) avec 50 g de beurre afin d'obtenir une purée lisse. Maintenez au chaud.
3 **Lavez et coupez** les fenouils en 4. Faites chauffer 1 cuillerée d'huile dans une sauteuse et mettez-y à cuire les fenouils. Au bout de 5 min, ajoutez les épices et le jus d'orange. Laissez cuire encore 2 min avant d'ajouter 25 g de beurre, sel et poivre. Poursuivez la cuisson 5 min.
4 **Faites 5 à 6 incisions** dans la peau des pavés sur une profondeur de 1 cm et poudrez de sel. Mettez-les à cuire côté peau dans une sauteuse avec l'huile restante 5 min. Retournez-les et ajoutez 25 g de beurre. Laissez cuire 3 min en arrosant avec le beurre fondu. Retournez le poisson côté peau et ôtez du feu. Laissez reposer 5 min.
5 **Étalez de la purée** de carotte dans 4 assiettes chauffées, posez 1 pavé de saumon et entourez de fenouil et d'oignons égouttés.
NOTRE BON ACCORD : un côtes-de-provence rosé.

Saumon, crème d'œufs et curry d'aneth

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES
1/2 filet de saumon mariné (voir recette page précédente) • 4 jaunes d'œufs • 3 brins d'aneth • 1 échalote • 1 gousse d'ail • 1 quartier de citron + 2 cuil. à soupe de jus de citron • 2 cuil. à soupe de crème épaisse • 4 cuil. à soupe de graines de moutarde • 2 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès • 5 cl de vinaigre d'alcool • 30 g de sucre • 15 cl d'huile neutre • 30 g de beurre • 2 tranches de pain suédois • piment de Cayenne • sel • poivre

1 **Préparez la crème d'œufs :** préchauffez le four à 70°. Versez l'huile dans un plat à four. Faites-y glisser délicatement les jaunes d'œufs et enfournez pour 15 min. **Sortez les jaunes** de l'huile et placez-les dans une jatte avec le beurre. À l'aide d'un mixeur-plongeant, mixez pour obtenir une crème lisse. Assaisonnez de sel, piment et jus de citron.
2 **Préparez le curry d'aneth :** pelez et hachez l'ail et l'échalote, effeuillez l'aneth. Dans un mortier, écrasez le tout avec le quartier de citron pelé. Mélangez avec le vinaigre de Xérès, la crème épaisse, sel et poivre.
3 **Ébouillantez** les graines de moutarde 2 min. Égouttez et recommencez l'opération 3 fois pour ôter l'amertume. Égouttez et faites-les bouillir 2 min avec le vinaigre d'alcool, le sucre et 5 cl d'eau. Laissez refroidir.
4 **Tranchez finement** le saumon, répartissez-le sur 4 assiettes. Décorez de points de crème d'œufs, du curry d'aneth et des graines de moutarde. Cassez les tranches de pain et éparpillez-les dans les assiettes.
NOTRE BON ACCORD: un pessac-léognan blanc (Bordeaux).



Pour que cuisiner soit chaque jour un plaisir,
découvrez nos recettes faciles, nos astuces et nos bons plans !

Illustrations du carnet : Marie Dewitte @quellebellenouvelle.com

Une semaine en cuisine spécial détox

On a testé les mandolines

La truite fumée au banc d'essai

Envie de petits biscuits de Noël

Nos conseils pour monter sa première cave

Les marrons au naturel en 10 recettes

Pêle-mêle

LA LISTE DE NOS ENVIES

Sélection non exhaustive des coups de cœur de la rédaction.

Textes : Sophie Menut, Marie-Charlotte Mignucci et Karine Valentin



FINALE DU CONCOURS CULINAIRE TAITTINGER

Karine Bierjon, Jean-Luc Leger Christian Donnet, les 3 finalistes, se sont affrontés amicalement le 10 octobre au *Domaine des Crayères* à Reims devant les membres du jury : les chefs Gérard Boyer, Philippe Mille, Jean-Louis Vogt et Christophe Mertes, ainsi que Charlotte Foret qui représentait Miele. Et le gagnant est… Christian Donnet, avec un magnifique filet de bœuf Wellington !



LANTERNE MAGIQUE

La maison Boizel a la bonne idée de confier chaque année la réalisation de son coffret de fêtes à une femme. Cette année, Valérie et Alma Vallé ont imaginé un écran digne des *Mille et Une Nuits* à poser sur une table ou à accrocher comme un lampion après avoir dégusté le divin nectar. *Boizel by Simone, champagne Brut Réserve, 79 €.*

TABLES HISTORIQUES

De Benjamin Franklin à Jacques Chirac en passant par Staline et Churchill, revivez l'histoire du monde à travers 50 recettes historiques et savoureuses. L'Histoire passe à table !, *de Marion Godfroy et Xavier Dectot, Payot, 15 €.*



COUP DE BOOST

On fait le plein de vitamines avec la clémentine de Corse. De saison, juteuse, parfumée et made in France. Aucune raison de s'en priver !



L'instagram qui nous plaît

#Jveuxetrebonne Hana l'est ! Elle est aussi la reine de la photo animée. Ses recettes sont colorées, joyeuses. Si vous voulez être bonne comme elle, suivez-la sur son site où vous découvrirez également des associations colorées autour de bons produits.

Photos : DR. - Illustrations : cosmic-pony/fotolia.com - conçu par Freepik - pict rider/fotolia.com - bahrialtay/fotolia.com

Pêle-mêle



Le coup de cœur

On adore le gâteau au chocolat et à la betterave de Fanny, qui gère notre site, sur lequel elle vous dévoile sa recette.

À vos agendas

Salon international du livre gourmand

Les 25, 26 et 27 novembre, la gastronomie est à l'honneur à Périgueux. 120 chefs et auteurs viendront présenter leurs nouveautés littéraires. Assistez à des débats, des cours de cuisine et des démonstrations au cœur de la cité d'Aquitaine.

Salon Saveurs

On découvre le meilleur des terroirs avec la présence de nombreux producteurs, les tendances food, et un tas d'idées gourmandes pour Noël. Du 2 au 5 décembre, Espace Champerret, à Paris. Entrée : 10 €.

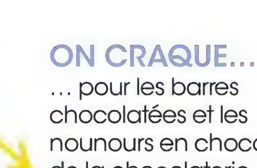
Les Glorieuses de Bresse

Juste avant Noël, du 13 au 18 décembre, quatre communes, Bourg-en-Bresse, Louhans, Pont-de-Vaux et Montrevel-en-Bresse, mettent à l'honneur la célèbre volaille et les éleveurs font admirer leurs plus beaux spécimens.

Fête du hareng

En novembre, le poisson fuit le Gulf Stream pour la mer du Nord, et arrive sur la Côte d'Opale. L'occasion pour les ports de pêche, comme Fécamp, Dieppe, Boulogne-sur-Mer, d'organiser d'immenses fêtes où le hareng est roi. À cette occasion, des milliers de visiteurs se rassemblent le temps d'un week-end pour déguster ce poisson, sur fond de musique folklorique et de chants marins.







ON CRAQUE…

… pour les barres chocolatées et les nounours en chocolat de la chocolaterie de Cyril Lignac. *5 € la barre (50 g) et 24 € la boîte de 16 oursons.*



Cadeau de dernière minute

Pas d'idées, pas le temps ? Un petit tour chez le caviste juste avant les fêtes et on dépose cette bière de Noël sous le sapin.
Bière Merry Xmas, Gordon, 1,59 € la bouteille de 33 cl. Chez les cavistes.

Dernier achat

On connaît peu cette maison… Voici une jolie cuvée pour combler cette lacune : beaucoup de 2012 dans cet assemblage pour un champagne à l'équilibre parfait entre rondeur et vivacité. *Lallier R.012 brut, 33 €.*



UNE SEMAINE EN CUISINE CÔTÉ FORME

Les fêtes de fin d'année signifient une succession de bons repas plutôt riches… Pour rester en forme entre deux festins, faites une petite cure de recettes qui font du bien, veggies, bourrées de vitamines, et délicieuses !

Photos, réalisation et stylisme : Catherine Madani - recettes : Pascale Mosnier



Velouté de persil au parmesan

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

POUR 4 PERSONNES

2 gros bouquets de persil plat • 250 g de pommes de terre farineuses (type bintje) • 2 tablettes de bouillon de légumes • 80 g de parmesan • 20 cl de crème liquide • sel • poivre du moulin

1 **Effeuillez le persil,** faites un bouquet avec les tiges, maintenez-le avec du fil de cuisine. **Épluchez** et lavez les pommes de terre, coupez-les en cubes, mettez-les dans une casserole. Ajoutez les feuilles de persil, le bouquet de tiges et les tablettes de bouillon émiettées. Salez, poivrez et couvrez avec 80 cl d'eau froide. Portez à ébullition, puis laissez frémir environ 20 min, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

2 **Dans le même temps,** râpez le parmesan. Dans une petite casserole, mettez la crème à chauffer puis mettez-y le parmesan à fondre.

3 **Ôtez le bouquet** de tiges de persil de la casserole. Versez-y la moitié de la crème au parmesan et mixez pour obtenir un velouté.

4 **Versez le velouté** dans des bols, décorez du reste de crème au parmesan, donnez un tour de moulin à poivre, et servez très chaud.

NOTRE BON ACCORD: **un cheverny blanc (Loire).**

Salade d'orge perlé aux jeunes pousses et agrumes

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min
Attente : 30 min

POUR 4 PERSONNES
100 g d'orge perlé • 150 g de jeunes pousses • 50 g de cranberries séchées • 2 oranges • 1 pomélo • 50 g de noisettes mondées • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à café de sirop d'érable • sel • poivre

1 Rincez plusieurs fois l'orge et plongez-la dans une casserole d'eau bouillante. Remuez, laissez frémir 20 min puis salez. Comptez encore 20 min de cuisson. Égouttez.
2 Pelez à vif le pomélo et 1 orange. Pressez l'autre orange. Coupez en morceaux les segments des agrumes pelés. Hachez grossièrement les noisettes au couteau et torréfiez-les un peu à sec dans une poêle. Détaillez les cranberries en 2.
3 Dans un bol, émulsionnez à la fourchette 3 cuillerées à soupe de jus d'orange, le sirop d'érable, l'huile, du sel et du poivre.
4 Dans un saladier, réunissez l'orge, les cranberries, les agrumes et la «vinaigrette». Mélangez et laissez reposer 30 min.
5 Passé ce temps, ajoutez les jeunes pousses à la salade, mélangez, parsemez de morceaux de noisettes et servez.
NOTRE BON ACCORD : un petit-chablis (blanc bourguignon).







Colcannon

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min

POUR 4 PERSONNES
800 g de pommes de terre farineuses (type bintje) • 1/2 chou vert • 1 gros oignon • 25 cl de lait • 40 g de beurre • 1/2 bouquet de persil plat • sel • poivre

1 Épluchez, lavez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Mettez-les dans une casserole et couvrez largement d'eau froide. Salez, portez à ébullition, puis laissez frémir environ 20 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Égouttez-les et écrasez-les à la fourchette en incorporant le lait et 30 g de beurre, pour obtenir une purée. Salez, poivrez, réservez au chaud.
2 Durant la cuisson des pommes de terre, pelez et émincez l'oignon. Nettoyez le chou et coupez-le en fines lanières.
Faites chauffer le beurre restant dans une cocotte, mettez l'oignon à fondre sans colorer pendant 5 min, puis ajoutez le chou. Salez, poivrez, mélangez, couvrez et laissez étuver environ 10 min, jusqu'à ce que le chou soit tendre.
3 Effeuillez et ciselez le persil. Mélangez la purée avec le chou, parsemez de persil et servez très chaud.
NOTRE BON ACCORD : un vin-de-savoie abymes (blanc).

Le saviez-vous ?

Solide plat irlandais, cette recette permet de faire "maigre", le jour d'Halloween notamment. Ce soir-là, on cache dans le "colcannon" une pièce censée porter chance toute l'année à celui qui la trouve.

Une semaine en cuisine



Curry de chou-fleur aux pois chiches

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 25 min
Cuisson : 25 min

POUR 4 PERSONNES
1 chou-fleur • 1 boîte (1/2 format) de pois chiches • 2 oignons • 2 cuil. à soupe de pâte de curry doux (en bocal) • 15 cl de lait de coco • 2 cuil. à soupe d'huile • 2 cuil. à soupe de graines de sésame doré • 1 petit citron confit au sel (en bocal) • 8 brins de coriandre • sel

1 **Torréfiez** 1 min les graines de sésame à sec dans une poêle. Nettoyez le chou-fleur, détaillez-le en bouquets, faites-les cuire 15 min à la vapeur.
2 **Pendant ce temps,** pelez et émincez les oignons, hachez grossièrement le citron en éliminant les pépins. Effeuillez et ciselez la coriandre.
Faites chauffer l'huile dans une cocotte, mettez l'oignon et le citron à revenir pendant 10 min, puis versez le lait de coco, ajoutez la pâte de curry et 10 cl d'eau. Salez, laissez 5 min sur feu doux.
3 **Égouttez et rincez** les pois chiches, ajoutez-les dans la cocotte, remuez encore 5 min. Mettez le chou-fleur dans la cocotte, mélangez délicatement et comptez 5 min, le temps qu'ils réchauffent.
4 **Parsemez le plat** de sésame et de coriandre, servez très chaud.
NOTRE BON ACCORD : **un côtes-du-rhône blanc.**

Soupe des trois sœurs

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 25 min
Cuisson : 35 min

POUR 4 PERSONNES
800 g de courge (potiron, butternut…) • 250 g de haricots noirs (en boîte) • 150 g de maïs en boîte • 1 oignon • 2 branches de céleri • 2 gousses d'ail • 2 tablettes de bouillon de légumes • 3 brins d'origan (frais si possible) • 3 cuil. à soupe d'huile • Tabasco • sel • poivre

1 **Épluchez la courge,** éliminez les pépins et les filaments, coupez la chair en dés. Effilez le céleri et coupez-le en petits morceaux, pelez et hachez l'oignon et l'ail.
2 **Faites chauffer l'huile** dans une cocotte. Mettez l'oignon, l'ail et le céleri à revenir 5 min sans colorer, puis ajoutez la courge et faites-la un peu revenir en remuant. Émiettez les tablettes de bouillon dans la cocotte, ajoutez un brin d'origan, versez 80 cl d'eau chaude et remuez. Salez, poivrez, laissez frémir 25 min.
3 **Rincez les haricots** et le maïs plusieurs fois. Égouttez-les et mettez-les dans la cocotte, comptez 5 min, le temps qu'ils réchauffent. Ajoutez du Tabasco selon votre goût, parsemez du reste d'origan et servez très chaud.
NOTRE BON ACCORD : **un saint-bris (blanc de Bourgogne).**
Sur une idée d'Estérelle Payani

Le saviez-vous?
Les "3 sœurs" désignent dans la culture amérindienne l'association courge- haricots-maïs, faciles à cultiver ensemble et qui constituent un très bon trio nutritionnel.



Flognarde aux poires et amandes

Prêt à l'avance

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

POUR 4 PERSONNES
4 poires • 15 cl de crème liquide • 35 cl de lait • 3 œufs • 120 g de sucre • le jus de 1/2 citron • 80 g de farine • 30 g de beurre • 40 g d'amandes effilées • 2 cuil. à soupe de rhum

1 Pelez les poires, coupez-les en quatre, éliminez le cœur et les pépins. Recoupez les quartiers de poires en lamelles puis citronnez-les pour éviter qu'elles ne noircissent.

2 Préchauffez le four à 180°. Beurrez un moule à manqué. Rangez les lamelles de poires dedans.

3 Dans une jatte, fouettez (au fouet à main pour éviter la mousse) les œufs avec le sucre et la farine. Sans cesser de fouetter, incorporez progressivement le lait, la crème et le rhum.

Quand la préparation est lisse, versez-la dans le moule, parsemez de parcelles de beurre et enfournez pour environ 30 min (vérifiez la cuisson avec un couteau, la flognarde doit être prise au centre).

4 Dans le même temps, faites un peu torréfier à sec les amandes dans une poêle.

5 Servez la flognarde tiède ou froide, décorée d'amandes grillées.

NOTRE BON ACCORD : un calvados.





Fromage blanc au caramel de mendiants



FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min

POUR 4 PERSONNES
250 g de fromage blanc lisse à 20 % MG • 20 g d'amandes mondées • 20 g de noisettes mondées • 20 g de cerneaux de noix • 10 cl de lait d'amande • 60 g de sucre glace • 2 cuil. à soupe de sirop d'érable

1 Coupez grossièrement au couteau les amandes, les noix et les noisettes en morceaux. Faites-les un peu torréfier à sec dans une poêle, et dès qu'elles commencent à dorer, poudrez-les de sucre glace. Remuez sans cesse avec une cuillère en bois sur feu doux, jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées. Versez-les aussitôt dans une assiette et laissez-les refroidir. Réservez.

2 Dans un saladier, fouettez le fromage blanc avec le lait d'amande et le sirop d'érable. Répartissez dans des coupes et mettez au frais jusqu'au moment de servir.

3 Pour le service, parsemez les coupes du mélange de fruits caramélisés et servez aussitôt.

Banc d'essai

LA TRUITE FUMÉE

Rivalisant avec le saumon fumé, ce produit se dote d'une image festive. Nous avons dégusté 8 références achetées en grandes surfaces.

Texte et réalisation : Catherine Gerbod



Photo Jean-François Mallet / photocuisine



Photo DR.

Notre jury

Olivier Fontaine, chef de cuisine, et Arnaud Jacobs, sous-chef du restaurant *Dessirier*, encadrent Caroline Moncel, chef du restaurant *Les Grandes Bouches*, Caroline Rostang, restauratrice, Louise Bellamy, auteur culinaire, Catherine Gerbod et Sophie Menut, de *Cuisine et Vins de France*.

Encore discrète il y a quelques années, la truite fumée réalise une vraie percée. Ses ventes ont progressé de 19 % entre juillet 2015 et juillet 2016.

ORIGINE FRANCE

Elle est souvent élevée et fumée en France, où elle est de loin le premier des poissons d'élevage. Ce caractère local est sans doute l'une des raisons de son succès actuel. Tout comme le fait que l'image d'élevage intensif ne lui soit pas attachée. Le produit final est aussi moins gras.
Seule une de nos références provenait d'un pays étranger, Armoric, fumée en Bretagne mais élevée en Norvège. Toutes étaient de l'espèce *Oncorhynchus mykiss* et fumées au bois de hêtre. Presque toutes précisaient être salées au sel sec (par oppostion au saumurage). Un procédé les distingue toutefois : elles sont soit «garanties jamais congelées», soit «décongelées». Il s'agit de la congélation après transformation, qui permet aux fabricants de lisser leur rythme de production tout en répondant aux pics de demande. Les produits décongelés ont une texture un peu plus molle mais d'après notre test, le «jamais congelé» ne constitue pas un critère décisif de saveur.

COUP DE CŒUR

Nous avons été attentifs à la texture, qui doit être ferme sans être dure, fondante sans être molle. Nous avons recherché l'équilibre du goût entre saveur de poisson, sel et notes fumées.
La truite arrivée en tête, issue d'un élevage pyrénéen, a été un coup de cœur unanime. Les autres produits ont tous obtenu des appréciations moyennes. La truite élevée en mer et non en eau douce a fait l'unanimité contre elle. Le label bio n'a pas montré de supériorité gustative dans ce test. Le label offre des garanties quant à la densité d'élevage, l'alimentation et la préservation des stocks de poisson. Toutefois, certains élevages non labellisés s'astreignent à des règles exigeantes et bénéficient d'eaux de très grande qualité. Cela semble être le cas d'Ovive, d'après l'emballage.
Les produits de notre échantillon sont vendus entre 30,83 € et 42,42 € le kilo, pas systématiquement moins chers que les saumons fumés. ■

Banc d'essai

OVIVE
Truite fumée Pyrénées
5,09 € les 120 g (42,42 €/kg)
Chez Simply Market

La truite est «élevée en France, fumée au bois de hêtre, jamais congelée». Elle a conquis par son côté raffiné, goûteux et subtil.
Pour : belle couleur. Tranches fines. Odeur agréable de fumage et de poisson. Texture ferme et fondante. Goût équilibré. Fumage équilibré.
Contre : rien !



17/20



CAPITAINE COOK BIO
Truite fumée
4,03 € les 100 g (40,30 €/kg)
Chez Intermarché

Cette truite est «salée au sel sec et fumée au bois de hêtre, élevée en France, décongelée». Le jugement a été très négatif sur le plan visuel puis s'est redressé après dégustation.
Pour : bonne tenue en bouche. Goût de poisson avec des notes fumées.
Contre : présentation peu soignée. Gras trop présent. Trop salée.



13,5/20



LABEYRIE
Truite fumée France
4,70 € les 120 g (39,17 €/kg)
Chez Intermarché

Le produit annonce une truite «élevée en France en bassin, fumée au bois de hêtre, décongelée». Son goût a plus séduit que sa texture.
Pour : jolie couleur. Nez agréable. Présentation soignée. Goût assez équilibré entre poisson et fumé.
Contre : manque de tenue. Texture un peu pâteuse. Très salée. Trop gras.



13/20

MONOPRIX
Truite fumée
3,70 € les 120 g (30,83 €/kg)
Chez Monoprix

La truite est «élevée en eau douce en France, salée au sel sec et fumée au bois de hêtre, jamais congelée». Desservie par la découpe, l'appréciation est moyenne, mais le prix intéressant.
Pour : jolie couleur orangée. Nez bien fumé. Texture ferme. Pas trop gras.
Contre : découpe sans soin. Parties trop fermes. Manque de goût.



12/20

REFLETS DE FRANCE
Truite fumée de Bretagne
4,16 € les 120 g (34,67 €/kg)
Chez Carrefour Market

Elle est «élevée en eau douce, salée au sel sec, garantie jamais congelée». Les avis sont moins consensuels. Son caractère très fumé a plu… ou déplu !
Pour : aspect appétissant. Nez très fumé mais agréable, rappelant le tarama. Texture ferme avec de la mâche. Pas trop gras.
Contre : le fumé couvre le goût du poisson. Trop salé. Coupe trop épaisse.



12/20

AUCHAN BIO
Truite fumée
5,01 € les 120 g (41,75 € le kg)
Chez Auchan

La truite est «issue de l'agriculture biologique, élevée en France, salée au sel sec, fumée au bois de hêtre, décongelée». L'appréciation est décevante vu le prix. Sa texture pâteuse l'a desservie.
Pour : jolie couleur. Aspect mat qui fait assez naturel. Style fondant.
Contre : aspect sec, pas appétissant. Nez trop fumé. Tranches qui se délitent. Pâteux. Goût neutre. Assez gras.



11/20

GUYADER
Truite fumée Bretagne
4,89 € les 120 g (40,75 €/kg)
Chez Simply Market

Il s'agit d'une «truite fumée élevée en eau douce en Bretagne, garantie jamais congelée», médaillée au concours général agricole Paris. Attirant à l'œil, en texture, le goût est décevant.
Pour : bel aspect. Belle couleur. Texture moelleuse et de bonne tenue.
Contre : fumage appuyé laissant un goût de cendre. Arrière-goût de vase. Côté huileux.



11/20

ARMORIC
Truite fumée élevée en mer
4,92 € les 120 g (41 €/kg)
Chez Monoprix

La truite a été «salée au sel sec, fumée au bois de hêtre, décongelée», «fumée en Bretagne». L'origine norvégienne est indiquée en petits caractères. Le produit a fait l'unanimité contre lui pour sa texture, son goût.
Pour : rien !
Contre : couleur artificielle. Odeur chimique. Texture pâteuse. Peu de goût de fumé et de poisson. Très salé.



8/20

Déroulement du test

Le restaurant *Dessirier,* véritable institution parisienne de la cuisine du poisson, nous a accueillis pour cette dégustation. Les truites fumées ont été achetées dans différentes grandes surfaces. Elles ont été sorties de leur emballage 20 minutes avant dégustation. Nous les avons dégustées à l'aveugle (marques cachées), dans un ordre aléatoire.

Photos produits Thierry Legay

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Fan de…

GINGEMBRE UNE DOUCE ADDICTION

Lorsqu'on aime, on en met partout, de l'entrée au dessert, et on le croque même comme une friandise.

Texte : Catherine Gerbod - Photos : Thierry Legay

Le gingembre nous est familier, il est connu depuis le Moyen-Age. À l'époque, il remplaçait parfois le poivre, épice rare et chère. Sa réputation aphrodisiaque était déjà solide.

RACINE MAGIQUE

Aujourd'hui, on l'apprécie surtout frais, en bulbe. Si son utilisation est pratique lorsqu'il a été séché et réduit en poudre, son goût est plus piquant. Il perd le côté fruité, citronné et acidulé si plaisant. Ses innombrables atouts santé sont aussi moins bien préservés. Il favorise la digestion, soigne les rhumes… et a des vertus tonifiantes. Être supposé aphrodisiaque renforce son image de produit fort en sensations. On le croque d'un air entendu, avec un petit sourire aux lèvres. Sa forme tortueuse achève de le rendre mystérieux.

SAVEUR INSPIRANTE

Le gingembre est le rhizome (racine) d'une plante cultivée dans de très nombreux pays : Inde, Chine, Pérou… Plus il est ramassé tard, plus il est fibreux. Une fois épluché, il se plie à tous nos désirs : il se coupe en bâtonnets ou en tranches, s'écrase comme de l'ail, s'infuse dans des bouillons, plonge dans un sirop de sucre, se râpe sur les viandes et les poissons, les légumes ou les fruits.

Dans les pays anglo-saxons, il entre même dans la composition de mets traditionnels. On le retrouve dans le «ginger bread», sorte de pain d'épice, dans des biscuits, des bières, des sodas et même des chewing-gums, bizarrement introuvables en France…



1 En infusion

2 En gelée

3 Confit



6 En gingembrette

1 En infusion
Associé à du thé, du rooibos ou à d'autres plantes séchées, il fait de délicieuses boissons chaudes très efficaces pour prévenir les coups de froid. Son association avec du citron et de la citronnelle ou du thym fonctionne particulièrement bien.

2 En gelée
En Corée du Sud, cette gelée est un produit vedette. Une cuillère additionnée d'eau chaude donne une boisson qui réchauffe et tonifie. Excellente aussi à tartiner, pour relever une sauce, donner du peps à une salade de fruits ou un yaourt.

3 Confit
En cube ou en tranche, confit et roulé dans du sucre, le gingembre cristallisé est la petite gourmandise tonique anti-coup de mou beaucoup mois sucrée qu'une pâte de fruits ou un fruit sec. Il est délicieux dans des biscuits, un cake ou une mousse au chocolat.

4 En biscuits
Les biscuiteries artisanales sont nombreuses à en proposer. En Angleterre, c'est un grand classique. Duchy Originals, les biscuits lancés par le prince Charles il y a plus de 20 ans, existe en version gingembre. So chic à l'heure du thé !

5 Au vinaigre
Ce condiment est appelé gari au Japon. Le vinaigre peut être aigre-doux et les lamelles rose pâle. Il est préparé avec de très jeunes tubercules non séchés, dont le goût est moins brûlant et la texture moins fibreuse. Ces fines lamelles se croquent entre deux sushis pour se «refaire» le palais. Le gari s'utilise aussi pour parfumer des sauces de salade, une vinaigrette destinée à des poireaux ou bien sûr avec du poisson cru.

6 En gingembrette
Enrobé de chocolat noir, le gingembre confit monte encore d'un cran sur l'échelle du plaisir gourmand. Chez les chocolatiers, la gingembrette concurrence l'orangette…

COUSINADE

Le gingembre a des cousins. Le GALANGA appelé gingembre rouge est plus brûlant. Son goût est boisé et camphré. C'est une épice typique de la cuisine thaïe. Le CURCUMA a une chair orange si teintante qu'il est utilisé pour singer le safran. Il est plus amer, moins poivré, plus astringent et distille parfois des notes d'agrume prononcées. Ses vertus antioxydantes, anti-inflammatoires et anti-cancer lui assurent un succès certain.

Bonnes idées

ENVIE DE PETITS BISCUITS DE NOËL

Encore une belle tradition de Noël que ces petits gâteaux que l'on prépare à l'avance pour les partager autour d'un café ou les offrir dans de jolis sachets.

Photo : Bob Norris - stylisme et réalisation : Elisabeth Scotto - recettes : Sophie Menut et Pascale Mosnier



Sablés à la vanille

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES. Dans un robot, mélangez **140 g de farine** avec **120 g de beurre mou, 60 g de poudre d'amandes, 30 g de sucre** et **les graines de 1 gousse de vanille.** Formez de petites boules. Aplatissez-les légèrement sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Enfournez environ 15 min à 160°. Laissez refroidir. Faites fondre à la casserole **4 cuil. à soupe de gelée de groseille.** Diluez-y **1 feuille de gélatine** ramollie à l'eau froide puis essorée. Laissez tiédir. Posez un peu de gelée au centre de chaque sablé, laissez refroidir.

Bredele

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES. Dans un robot, fouettez **2 œufs** et **150 g de sucre,** jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme ruban. Ajoutez **200 g de farine** et **1 cuil. à soupe de graines d'anis,** faites tourner encore 2 min. La pâte doit être ferme. Placez-la dans une poche à douille et couchez des disques de pâte (3 cm de diam. environ) sur la plaque à four tapissée de papier cuisson. Laissez sécher 6 h à température ambiante, la surface doit être un peu dure. Enfournez les bredele pour 10 à 12 min à 180°. Laissez-les refroidir sur une grille, puis glacez-les avec un mélange de **sucre glace,** un peu d'eau et 1 goutte de **colorant rose**.

Petits palets au chocolat croquant

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES. Dans une jatte, battez **100 g de beurre salé** mou avec **80 g de sucre en poudre blanc** et **80 g de cassonade.** Ajoutez **1 œuf** en continuant à battre, puis **10 g de cacao amer en poudre, 150 g de farine** et, enfin, **130 g de chocolat noir (au moins 55 %)** haché au couteau et **80 g de cerneaux de noix** également hachés au couteau. Filmez la pâte et placez-la au moins 2 h au frais. Formez ensuite des boudins de pâte (5 cm de diam), et coupez-les en rondelles (3 cm d'épaisseur). Posez-les sur une plaque à four tapissée de papier cuisson et enfournez pour 8-9 min à 180°. Laissez refroidir.

Sur une idée de Nicolas Pierantoni

Biscuits aux épices

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES. Dans une jatte, mélangez **125 g de sucre** et **75 g de beurre** mou. Ajoutez **1 œuf** et **125 g de miel.** Mélangez. Versez **300 g de farine avec poudre levante** en une seule fois, **1 cuil. à café de quatre-épices, 1 cuil. à café de cannelle** et pétrissez bien. Formez une boule de pâte, filmez-la et placez-la au moins 1 h au frais. Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur et détaillez-la à l'emporte-pièce de formes différentes. Répartissez-les sur la plaque à four tapissée de papier cuisson et enfournez pour 10 min environ à 200°. Les biscuits doivent être dorés. Laissez tiédir, puis décorez-les d'une parcelle de **feuille d'or alimentaire.**

Financiers aux kumquats confits

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES. Dans une petite casserole, à feu doux, faites prendre une belle couleur dorée à **180 g de beurre.** Filtrez-le et laissez tiédir. Dans un saladier, «cassez» légèrement **5 blancs d'œufs** au fouet à main. Incorporez peu à peu **50 g de farine** tamisée, **160 g de sucre glace, 85 g de poudre d'amandes,** puis le beurre, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Remplissez-en des plaques d'empreintes à minifinanciers en silicone et enfournez pour 10-12 min à 180°. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Piquez **4 kumquats bios** de trous d'aiguille, plongez-les dans un sirop frémissant **(100 g de sucre** et 50 cl d'eau) 10 min. Laissez refroidir, Égouttez, coupez-les en rondelles, disposez-les sur les financiers.

Spritz mi-chocolat

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES. Dans un robot, mixez **175 g de beurre** mou avec **1 pincée de vanille en poudre, 80 g de sucre glace, 1 blanc d'œuf** et **1 pincée de sel** jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Incorporez peu à peu **250 g de farine** tamisée. À l'aide d'une poche à douille, formez des petites formes (lettres, vagues…) avec la pâte. Disposez dessus au choix **1 amande mondée** ou **1 cerise confite.** Enfournez pour 15 à 20 min à 180°, les biscuits doivent rester clairs. Faites fondre **100 g de chocolat** au bain-marie. Trempez chaque spritz dedans pour en couvrir une moitié.

Orangettes

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES. Prélevez les écorces de **4 oranges bios** à l'économe. Recoupez-les en fins bâtonnets. Faites-les blanchir 1 min 3 fois de suite dans une casserole d'eau bouillante en changeant l'eau à chaque fois. Égouttez et pesez-les. Mettez-les dans une petite casserole avec le même poids de **sucre,** couvrez d'un peu d'eau et laissez cuire environ 15 min à feu doux. Posez-les en les espaçant sur du papier cuisson. Laissez sécher un peu, puis poudrez-les généreusement de **sucre cristallisé** de tous côtés ou trempez-les dans du **chocolat** fondu, égouttez-les à la fourchette sur une grille.

Bouchées fruits secs-chocolat



POUR 8 PERSONNES. Hachez au couteau **250 g de chocolat noir (au moins 55 %),** mettez-le dans un saladier avec **25 g de beurre** mou. Versez dessus **25 cl de crème liquide** bouillante. Attendez 5 min avant de remuer. Ajoutez **60 g de praliné en poudre** et **150 g d'un mélange non salé d'amandes mondées, de pistaches** et de **noisettes décortiquées,** haché grossièrement au couteau. Laissez durcir au moins 1 h au frais. Torréfiez 1 min **75 g d'amandes effilées** à sec à la poêle. Formez de petites boules de pâte au chocolat avec les doigts. Roulez-les dans les amandes. Réservez au frais.

Sablés aux raisins secs



POUR 8 PERSONNES. Dans un saladier, battez au fouet électrique **2 œufs, 75 g de sucre roux** et **50 g de sucre blanc.** Ajoutez **200 g de farine** et **1/2 sachet de levure chimique,** puis toujours en battant, versez **125 g de beurre** fondu. Enfin, incorporez **150 g de raisins secs**. Placez au réfrigérateur au moins 1 h. Roulez la pâte en boudin (3 cm de diam.) et détaillez-le en rondelles de 1 cm d'épaisseur, couchez sur une plaque à four tapissée de papier cuisson et enfournez pour 10 min environ à 180°, en surveillant bien. Laissez un peu refroidir et poudrez légèrement les sablés de **sucre glace.**

Croquants aux amandes



POUR 8 PERSONNES. Dans un saladier, mélangez au batteur électrique **250 g de farine avec poudre levante** avec **125 g de sucre** et **1 sachet de sucre vanillé, puis ajoutez 2 œufs** et **25 g de beurre** mou, et mélangez encore. Ajoutez enfin **100 g d'amandes entières** avec la peau et travaillez la pâte à la main. Formez **3 gros boudins** et posez-les sur une plaque à four tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 20 min à 180°. Laissez un peu refroidir puis coupez les boudins en tronçons (2 cm d'épaisseur). Enfournez à nouveau pour 5 min afin qu'ils dorent.

Fougasses à la fleur d'oranger

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES. Dans un bol, délayez **100 g de farine** et **15 g de levure de boulanger** dans **10 cl de lait** tiède. Remuez bien et laissez gonfler au chaud 30 min. Dans un robot, versez **400 g de farine, 100 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 5 cl d'eau de fleur d'oranger, 2 œufs,** le zeste râpé de **1 citron bio** et le levain. Pétrissez la pâte au moins 10 min, elle doit être brillante et se détacher des parois. Formez une boule, couvrez d'un torchon et laissez-la lever au moins 1 h dans un endroit tiède. Prélevez des petites parts de pâte et formez des losanges aplatis. Faites des entailles au couteau dans chaque fougasse. Posez-les bien espacées sur une plaque à four. Laissez gonfler encore 1 h. Badigeonnez-les ensuite au pinceau avec **1 œuf** battu, parsemez de **grains de sucre** et enfournez pour 20 min à 180° (placez un bol d'eau dans le four pour qu'elles restent moelleuses).

+ DE RECETTES DE BISCUITS DE NOËL SUR
cuisineetvinsdefrance.com

Quésaco ?

LE PIQUANT DU POIVRE DE SICHUAN

Typique de la cuisine asiatique, cette épice d'origine chinoise nous devient familière et parfume aussi bien des plats salés que sucrés.

Texte : Catherine Gerbod



FAUX POIVRE

Son petit effet piquant et anesthésiant sur le palais justifie qu'on le qualifie de poivre bien qu'il n'appartienne pas à la famille des *piperum*. Les puristes préfèrent d'ailleurs l'appeler «baie de Sichuan», car c'est la baie d'un genre de frêne épineux typique de cette région de Chine. Située au centre du pays, elle lui a donné son nom de scène parfois orthographié Setchuan, Szechuan, Séchuan, plus évocateur d'exotisme que *Zanthoxylum piperitum*, son appellation savante. Une fois sèche, la baie rose-bordeaux libère une petite graine peu agréable à croquer, donc éliminée. Seule la coque est utilisée comme épice.

VRAI GOÛT

Le sichuan charme par son goût à la fois anisé, floral, citronné, mentholé, boisé et frais. Il fait partie du traditionnel mélange chinois "cinq-épices" où il est associé à de la cannelle, du clou de girofle, de la graine de fenouil et de la badiane. Certaines maisons d'épices proposent du sichuan vert, issu d'une autre variété, dont le goût évoque le citron vert et le thé. Le sansho, une baie au parfum plus puissant récoltée au Japon, ou le timut du Népal aux notes de pamplemousse, appartiennent à la même famille.

Inspirations culinaires

Son usage est large. Côté viande, il parfume bœuf grillé, foie gras, magret de canard, poulet, dinde, pigeon, porc, veau… Son exotisme sied aux poissons, aux gambas, aux moules, aux œufs (à la coque ou au plat) ou encore aux légumes : navets, pommes de terre, aubergines, poireaux, courgettes, fenouils, panais, concombres, oignons, avocats… Au dessert, il relève aussi bien les fruits rouges, pêches, abricots, mangues ou litchis, que les agrumes et le chocolat.

MODE D'EMPLOI

Il s'utilise pour des cuissons courtes (en toute fin), ou sur des préparations froides comme des vinaigrettes, des marinades ou des salades de fruits. Torréfiez-le à sec puis écrasez-le au mortier pour exalter sa saveur. Vous pouvez aussi le moudre au moulin. Olivier Roellinger l'associe à un mélange gingembre, piment et moutarde dans sa Poudre des Alizés pour parfumer les vinaigrettes, ou algues, muscade et sésame dans Trésor Oublié, à parsemer sur les pommes de terre. Le dosage est une affaire de préférence mais doit viser la subtilité pour ne pas couvrir le goût des mets.

OÙ EN ACHETER ?

Tous les spécialistes des épices le proposent en boutique ou en ligne sous forme de baies séchées entières. Il s'est même fait une place dans le rayon épices de certaines grandes surfaces. En poudre, il est plus adapté aux professionnels maîtrisant son dosage. «Il existe des différences de qualité importantes dues au travail de ramassage, séchage, tri, stockage et à la fraîcheur», prévient David Thiercelin de la maison Thiercelin. D'où une large amplitude de prix… *Pour 20 g, le prix varie entre 3,90 € et 12 € !*

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

MONTER UNE PREMIÈRE CAVE

Les fêtes sont l'occasion de créer sa cave. On demande aux amis et à la famille de se cotiser ou on écrit au Père Noël, et aux uns comme aux autres, on donne les consignes que voilà…

Texte : Karine Valentin

On fait le ménage

Ceux qui ont la chance d'avoir une cave souterraine devront faire le ménage et ne rien stocker d'autre que du vin, répandre des petits cailloux sur le sol, tamiser la lumière, recouvrir les murs de racks à bouteilles et jeter les cartons pour éviter qu'ils ne prennent l'humidité. La porte sera équipée d'un verrou solide. Pour ceux qui n'ont pas de cave souterraine, il existe des armoires à vin à placer dans une pièce de la maison. Les premiers prix tournent autour de 500 € pour les marques de distributeurs, et commencent à 2000 € pour les références spécialisées (Eurocave…).

Combien de bouteilles

Pour une première cave, comptez environ 60 bouteilles pour un montant maximal de 800 €. Avec 150 flacons, la cave devient plus sérieuse et au-delà, vous serez considéré comme un véritable amateur ! Le gros de la cave se construit autour d'une proportion équivalente de rouges et de blancs (40 % pour chacune des couleurs), une petite sélection pointue de rosés pour l'hiver (5 %), plus importante en été, et environ 15 % de champagnes. N'oubliez pas 2 ou 3 eaux-de-vie : un cognac, un armagnac et une eau-de-vie de fruit.

Les millésimes à acheter

Vous devrez, en fonction des qualités de votre cave, ponctuer vos achats suivant le potentiel de garde des vins. Pour cela, fiez-vous aux nombreux documents qui donnent les cotes des millésimes, en panachant les infos. Pour une cave bien gérée, votre stock doit être composé à 40 % de vins à consommer dans les 3 ans, 30 % de vins de moyenne garde entre 3 et 6 ans et 30 % à boire entre 7 et 12 ans. Les vins à rotation rapide se rangent près de la porte ou sur les étagères du milieu d'une armoire à vins.

Les vins pour débuter

Dans la liste des blancs qui comptent à ce niveau, il faut penser sancerre, chablis, muscadet, mâcon et alsace. Auxquels on peut ajouter des moelleux, sauternes, loupiac ou monbazillac, vouvray et montlouis. Dans la famille rouge, il faut de fringants beaujolais, crus et villages, des bourgognes abordables de la Côte chalonnaise, quelques saint-joseph ou crozes-hermitages, des bordeaux supérieurs et des languedocs comme les Terrasses du Larzac. Sans oublier 1 ou 2 bouteilles de vin doux naturel, type banyuls, rasteau ou maury. Profitez des salons de la fin d'année pour faire des découvertes et acheter des cartons de 6 ou 12 bouteilles sans subir les frais de port.

Tenir un livre de cave

Il vaut mieux savoir ce que l'on a en cave et renouveler ses vins dès qu'elle commence à maigrir. L'occasion de partir en virée dans le vignoble ou se perdre dans les foires aux vins… Téléchargez sur votre téléphone une appli pour la gestion des bouteilles : Ma Cave Free, VinoCell, SmartCave… ou adoptez le bon vieux livre de cave. ■

La rédaction a testé pour vous

JOUEZ-VOUS DE LA MANDOLINE ?

Alliée de choc en cuisine, elle permet d'émincer légumes, fruits, fromage… et trouvera facilement une place dans vos tiroirs… À condition de bien la choisir !

Texte : Sophie Menut - Sélection : Carine Darmon

POURQUOI ?

Vous ne regarderez plus jamais une carotte de la même façon après l'avoir passée sous la lame de cette arme fatale.

ELLE SERT À QUOI ?

À émincer plus ou moins finement fruits, légumes, fromage, pain… Finesse et légèreté sont au rendez-vous et, cerise sur le gâteau, la plupart des modèles sont équipés de plusieurs lames pour tailler en julienne ou en brunoise, râper, obtenir des lamelles gaufrées ou ondulées bien plus facilement qu'avec un simple couteau.

BIEN LA CHOISIR

Selon votre budget et l'importance que vous voudrez lui donner, vous aurez le choix entre des mandolines en plastique ou en acier, sur pied ou non.
Certaines sont équipées d'un bouton-poussoir, d'autres, enfin, munies de nombreux accessoires pour l'optimiser. De la simple à la plus sophistiquée, bien sûr le prix varie.

COMMENT S'EN SERVIR ?

Il suffit, pour obtenir une découpe efficace et précise, de faire glisser l'aliment sur la lame en faisant attention à ne pas se couper si la mandoline n'est pas équipée d'un bouton-poussoir.

1 ALICE DÉLICE

L'avis de Sylvie

Les + Simple et légère, facile à laver et à ranger. Lame en pointe spéciale pour couper les tomates. Son prix.
Les – La lame en pointe ne fonctionne pas bien. Le poussoir ne tient pas bien sur la base. Rien pour maintenir l'appareil contre le récipient.
Lame 8 cm. Mini mandoline blanche. Alice Délice.
13,99 €



2 YOKO DESIGN

L'avis de Catherine

Les + Légère. Très facile à utiliser et à laver. Très efficace pour émincer finement des légumes tendres. Coupe dans les 2 sens. Poussoir.
Les – La lame fixe ne permet que des tranches ultrafines. C'est moins probant pour les légumes durs. Semble fragile.
Mini mandoline lame céramique. Yoko design en vente chez Mathon **14,99 €**

3 EMSA

L'avis de Sophie

Les + Antidérapante, la poignée est assez confortable. On apprécie le poussoir, très pratique pour une utilisation sécurisée. La lame en V présente une hauteur réglable de 1 à 3 mm. Son bon rapport qualité/prix.
Les – Mandoline un peu difficile à bien nettoyer.
Lame 8,5 cm. Smart Kitchen
27,50 €



4 LACOR

L'avis de Karine

Les + La lame qui coupe des 2 côtés. Appareil peu encombrant et facile à nettoyer même s'il ne passe pas au lave-vaisselle. Bon rapport qualité/prix.
Les – Le réglage peu précis, la poignée trop courte et la notice un peu compliquée.
Mandoline double coupe. Lame 8,5 cm. En vente chez Mathon **29,99 €**



5 DE BUYER

L'avis de Pascale

Les + Le poussoir est très sécurisé. L'appareil, qui se révèle très solide, passe au lave-vaisselle. Réglage de coupe facile, plusieurs accessoires et coloris au choix.
Les – Mandoline un peu encombrante.
Lame 10 cm, Swing de Buyer
69,99 €



6 MATHON

L'avis de Claudia

Les + Très complète, 5 fonctions de découpe et 6 réglages de l'épaisseur. Bonne prise en main, pieds antidérapants.
Les – Les broches dans le protège-main ne maintiennent pas les aliments fins (carottes, petites courgettes…). Pas facile à ranger !
Multi fonction. Pro Cuisine. 3 lames, 6 crans de réglage. Mathon **79,99 €**



Photos : Marc Rosaz / Studio Rauzier Rivière

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Dans cette page, tous les prix sont ceux conseillés par les fabricants.

LES MARRONS AU NATUREL

Parfaitement bien épluchés, dodus et fermes, les marrons au naturel sous vide, en boîte ou surgelés sont une formidable mine de recettes, salées et sucrées, à préparer rapidement.

Recettes : Pascale Mosnier et Sophie Menut



Photo Nutria 3000 / fotolia.com

Velouté de châtaignes

POUR 4 PERSONNES
Dans une cocotte, faites fondre **20 g de beurre** avec **1 oignon** et **2 échalotes** finement hachés. Ajoutez **200 g de marrons au naturel.** Émiettez **1 tablette de bouillon de légumes,** versez **1 cuil. à soupe de fond de veau en poudre** et 80 cl d'eau chaude. **Salez (peu), poivrez,** laissez mijoter 25 min. Faites «friser» à la poêle **4 très fines tranches de poitrine fumée,** laissez refroidir, puis brisez-les en morceaux irréguliers. Montez **15 cl de crème liquide très froide** en chantilly. Mixez le contenu de la cocotte pour obtenir un velouté, répartissez dans des bols, décorez de bacon et de chantilly. Servez très chaud.

Foie gras express aux marrons



POUR 6 PERSONNES
À PRÉPARER 48 H À L'AVANCE. Dénervez **1 foie gras de 500 g,** faites-le

1 produit, 10 recettes

tremper 30 min dans un saladier d'eau glacée pour éliminer le sang. Égouttez-le et coupez-le en lamelles épaisses. Disposez-les dans un plat creux avec **125 g de marrons sous vide** émiettés avec les doigts, **10 cl de cognac, 7 g de sel** et **2 g de poivre.** Filmez et laissez mariner 24 h au réfrigérateur. Passé ce temps, égouttez les lamelles de foie. Faites-les poêler à feu vif 2 min de chaque côté. Égouttez-les et à la place, mettez les marrons et versez l'alcool de la marinade, laissez-le s'évaporer. Alternez les lamelles de foie et les marrons dans une petite terrine. Versez le liquide contenu dans la poêle. Filmez la terrine et déposez un poids dessus pour bien tasser. Laissez au frais au moins 24 h avant de servir.

Farce aux marrons pour la volaille

POUR 1 GROSSE VOLAILLE
Faites tremper **1 tranche de pain de mie complet** dans un bol de **lait.** Faites fondre à la poêle **20 g de beurre** avec **1 oignon, 2 échalotes** et **1 branche de céleri** hachés. Dans un saladier, brisez entre vos doigts **400 g de marrons au naturel,** ajoutez le contenu de la poêle, le pain égoutté, **1 œuf, 350 g de farce fine** (chez le charcutier) et **1/2 bouquet de persil plat** ciselé. **Salez, poivrez,** parfumez de **muscade** ou de **quatre-épices,** versez **5 cl de cognac** et travaillez l'ensemble une farce homogène. Glissez cette farce dans la volaille (dinde, poularde, chapon…) avant de la brider. Vous pouvez ajouter des **pistaches** ou des **cerneaux de noix** dans la farce.

Parmentier marron-boudin

POUR 6 PERSONNES
Poêlez rapidement **600 g de boudin noir** coupé en tranches épaisses. Faites fondre dans une cocotte **20 g de beurre** avec **1 oignon** et **2 échalotes** hachés. Ajoutez **200 g de marrons au naturel** concassés, **1 cuil. à soupe de fond de veau en poudre,** 20 cl d'eau chaude, **sel** et **poivre,** laissez mijoter 15 min. Faites compoter **4 pommes** pelées et coupées en dés, avec **15 g de beurre, sel, poivre** et **1 cuil. à café de sucre** (environ 20 min). Rangez les tranches de boudin dans un plat à four, parsemez de marrons, puis d'une couche de pommes. Réchauffez 10 min au four (180°). Servez très chaud.

Cocotte de marrons et céleri au lard

POUR 6 PERSONNES
Faites blanchir 30 min à l'eau bouillante **2 tranches épaisses de bon lard fumé fermier (250 g pièce).** Égouttez-les et placez-les au fond d'une cocotte. Épluchez **1 boule de céleri** et coupez-la en cubes. Mettez-les dans la cocotte avec **sel (peu), poivre,** 15 cl d'eau et **1 tablette de bouillon de volaille** émiettée. Mélangez, couvrez et laissez mijoter 20 min. Ajoutez alors **200 g de marrons au naturel** dans la cocotte, poursuivez la cuisson 15 min. Servez très chaud.

Fricassée marron-fenouil

POUR 4 PERSONNES
Dans une sauteuse, faites étuver 10 min avec **20 g de beurre 2 bulbes de fenouil** finement émincés. Dans une cocotte, faites fondre au **beurre 2 échalotes** émincées. Ajoutez **200 g de marrons au naturel, salez, poivrez,** mélangez et flambez avec un peu de **cognac.** Versez **15 cl de vin blanc sec** et **15 cl de crème liquide.** Laissez mijoter 10 min, ajoutez le fenouil et laissez encore 10 min sur feu doux. Servez chaud, en plat veggie, ou avec une viande blanche ou de la volaille.

Bûche express

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES
À PRÉPARER LA VEILLE
Faites fondre au bain-marie **250 g de chocolat noir** avec **250 g de beurre** et **150 g de sucre roux.** Faites pocher **500 g de marrons surgelés** à l'eau bouillante. Égouttez et passez au moulin à légumes. Mélangez au chocolat et moulez la préparation dans une demi-bouteille en plastique (coupée dans la longueur). Réservez 12 h au frais. Démoulez, faites des stries (avec une fourchette) et décorez de sucre glace et de chantilly.

Sablés façon mont-blanc

Prêt à l'avance

POUR 6 PERSONNES
Faites confire **200 g de marrons au naturel** dans une casserole avec 20 cl d'eau, **100 g de sucre** et **1 gousse de vanille** fendue, 15 min. Égouttez, passez-les au presse-purée. Mélangez à cette purée **10 cl de crème épaisse, 75 g de sucre glace** et les graines de **1/2 gousse de vanille.** Montez **10 cl de crème liquide très froide** en chantilly. Recouvrez **12 sablés (type Roudor)** de crème aux marrons (à la poche à douille), surmontez de chantilly et décorez de **copeaux de chocolat noir.** Servez frais.

Profiteroles marrons-café

Prêt à l'avance

POUR 6 PERSONNES
Préparez la même **crème aux marrons** que dans la recette de sablés façon mont-blanc en remplaçant la gousse de vanille par **1 cuil. à soupe d'extrait de café.** Avec des ciseaux, ouvrez sur le côté **12 choux** (chez le pâtissier ou décongelés). Garnissez-les de crème aux marrons. Préparez un glaçage avec **2 cuil. à soupe d'espresso** et du **sucre glace.** Étalez-le sur les choux et laissez sécher avant de servir.

Verrines marrons-poires

POUR 4 PERSONNES
Faites confire **100 g de marrons au naturel** dans une casserole avec 10 cl d'eau, **50 g de sucre** et **1 gousse de vanille** fendue, 15 min. Laissez refroidir, puis émiettez-les grossièrement avec les doigts dans des verrines. Couvrez de **6 demi-poires au sirop** coupées en dés. Ajoutez une boule de **glace rhum-raisins,** parsemez d'**amandes effilées** légèrement torréfiées à sec et servez.

+ DE RECETTES AVEC DES MARRONS AU NATUREL sur cuisineetvinsdefrance.com

OFFRE SPÉCIAL FÊTES



1 an d'abonnement à vos magazines préférés !



6 numéros
(valeur 22,20 €*)
Version digitale incluse

+



6 numéros
(valeur 29,40 €**)
Version digitale incluse

+



40 recettes simples et exquises
(valeur 8,50 €)

Photos non contractuelles

JE M'ABONNE ! + simple + rapide sur www.magazines.fr


Par internet : www.magazines.fr/cuisineetvinsdefrance


Par téléphone : 01 84 888 222 (prix d'un appel local)
Suivi des commandes : même numéro

Par courrier : en retournant le bulletin ci-dessous avec votre règlement sous enveloppe non affranchie à : **CVF - Libre réponse n° 92467 - 93509 Pantin Cedex**

Code EXPRESS : TCC144

Oui, je m'abonne **1 an** et je choisis :

☐ **Cuisine et vins de France** (6n°) + **Marie Claire Idées** (6n°) + **le livre = 29,90 €** au lieu de ~~60,10 €~~ E73C

☐ **Cuisine et vins de France** (6n°) = **16,90 €** au lieu de ~~22,20 €~~ E73D

☐ **Marie Claire Idées** (6n°) = **24 €** au lieu de ~~29,40 €~~ E73E

Je règle par :

☐ Chèque bancaire à l'ordre de Cuisine et Vins de France

☐ Carte bancaire :

N° ________________

Expire fin ____ ____

Notez les 3 derniers chiffres du n° au dos de votre carte ___

Date et signature obligatoires

Si vous souhaitez abonner un(e) ami(e), recopiez ses coordonnées sur papier libre.

☐ Mme ☐ M. Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

E-mail

Téléphone

☐ J'accepte de recevoir par e-mail les offres des sites partenaires sélectionnés par le Groupe Marie Claire

* Prix de vente CVF en kiosque : 3,70 € au numéro. ** Prix de vente MCI en kiosque : 4,90 € au numéro. Photos non contractuelles. Offre valable 3 mois en France métropolitaine. Vous pouvez acheter séparément Cuisine et Vins de France au prix unitaire de 3,70 € + 2,50 € de frais de port, Marie-Claire Idées au prix unitaire de 4,90 € + 2,50 € de frais de port et le livre de recettes foie gras 8,50 € + 2,50 € de frais de port. Pour l'étranger, nous consulter. Vous recevrez votre abonnement dans un délai de 2 mois maximum à compter de la réception de votre règlement.
Conformément à la loi «Informatique et libertés» vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.
Sauf refus écrit de votre part auprès du service abonnement, ces informations pourront être utilisées par des tiers.



En passant par LA LORRAINE…

Désenclavée par le TGV et facilement accessible, cette province au riche patrimoine culinaire, mais aussi artistique, mérite le détour. L'occasion d'y découvrir ses innombrables talents…

Texte : Sophie Menut - photos : Pauline Tezier

Les portails en ferronnerie qui encadrent la célèbre **place Stanislas** à Nancy, l'une des plus belles de France.



1 Verres de la cristallerie Baccarat et linge Garnier-Thiebaut, la maison de tissage vosgienne, au **Domaine de Stanislas,** maison d'hôte à Lunéville.

2 La maison Lalonde existe depuis 1850 et conserve jalousement sa recette de **Craquelines.**

3 Impossible de résister aux célèbres **macarons de Nancy.** Les recettes varient mais le résultat est toujours délicieux.

4 Bruno Ballureau est un homme heureux. **Sa brasserie *L'Institut*** ne désemplit pas. Elle propose aux amoureux de la bonne chère : pâté lorrain, baba au rhum et autres plats typiques.

5 Au *Comptoir Saint-Michel,* on découvre les propositions du marché sur un tableau en ardoise et on se laisse guider par les **accords mets et vins** suggérés avec beaucoup de gentillesse.

6 Il faut attendre patiemment son tour **chez Stef** pour se procurer l'addictive brioche feuille, aérienne et craquante, à déguster au petit déjeuner comme au goûter.

Moins convoitée que l'Alsace sa voisine, la Lorraine vaut pourtant le voyage. Elle s'étend sur 4 départements : Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle et Vosges qui la font douce ou plus rude, citadine ou campagnarde, mais toujours riche de savoir-faire et d'artisanats ancestraux tournés vers l'art de vivre et la gastronomie. Faïenceries, cristalleries, maison de tissage représentent l'excellence française. La ville de Baccarat a longtemps vécu au tempo de la prestigieuse cristallerie installée en 1764. Plus de 500 employés et 17 Meilleurs Ouvriers de France œuvrent à fournir des pièces exceptionnelles. Quant aux madeleines de Commercy, macarons, bergamotes, baba au rhum, pâté et quiche, munster, eau-de-vie de mirabelles, ce ne sont qu'une petite partie de l'inventaire gastronomique d'une région de gourmets.


1

LA REINE MIRABELLE

Emblématique de la région, la Maison de la mirabelle se situe à Rozelieures. Cela fait maintenant 5 générations que la famille Grallet distille eau-de-vie et liqueur à partir des mirabelles de leur récolte. La jeune garde a repris le flambeau et développe désormais avec succès la production d'un whisky made in Lorraine apprécié des connaisseurs. Il faut s'arrêter dans leur maison pour goûter tous les produits déclinés autour du fruit-roi de la région.

Les marchés couverts des deux grandes villes de la région, Metz et Nancy, rivalisent de bons produits : pâté lorrain, charcuteries, fruits et légumes venus de petits producteurs du coin offrent de quoi se régaler. Le samedi matin à Metz, attardez-vous au stand de la famille des Neveux, producteurs de fruits et légumes à Norroy-le-Veneur. Leur étal donne envie de devenir végétarien ! Si vous les ratez, filez à la ferme pour vous approvisionner en direct.

À Nancy, Il faut bien sûr aller flâner sur la place Stanislas, où de nombreuses boutiques, véritables odes à la gourmandise, permettent de remplir son panier : macarons des sœurs Macarons, bières de caractère, vin des Côtes de Toul. Prévoyez de passer un peu de temps à L'Épicerie du goût, véritable caverne d'Ali Baba, où officient Bénédicte et Marie de Metz Noblat.

PLAISIRS À GOGO

Passage obligé dans la boulangerie nancéienne de Fabrice Gwizdak, ardent défenseur du terroir lorrain, qui réhabilite la quiche et qui propose un gâteau lorrain parfumé à l'emblématique mirabelle. Impossible non plus de ne pas succomber aux Craquelines (bonbons en pâte d'amandes aromatisée et enrobée de caramel) de la confiserie Lalonde, où le temps semble s'être arrêté depuis l'ouverture, en 1850…

On vient aussi de loin pour se procurer la brioche feuille, tournée et feuilletée, de l'excellente boulangerie-pâtisserie Stef. Tout ceci avant d'aller se restaurer à *l'Institut*, tenu par Bruno Ballureau, qui a réalisé son rêve en rachetant cette très vielle brasserie il y a 10 ans. En cuisine, Antoine et Mickael régalent une clientèle d'habitués.

Et puis, partout dans la région, l'architecture est remarquable. À Lunéville, on visite le château, ancienne résidence du roi Stanislas, beau-père de Louis XV ; à Metz, le quartier impérial, souvenir de la Lorraine allemande ; à Nancy, la villa Majorelle et le quartier Saurupt, témoignages de l'Art nouveau… De quoi mêler art et gourmandise.



2

3

5

6

4

1 Fleuron de **l'École de Nancy,** la brasserie *L'Excelsior* offre un cadre Art nouveau époustouflant.

2 Près de la basilique Saint-Epvre, un quartier de Nancy grouillant d'**adresses gourmandes.**

3 Le **Saint-Epvre,** une spécialité de la pâtisserie Adam. La recette se transmet dans la famille sous le sceau du secret.

4 Chez les Grallet, à Rozelieures, on n'est pas seulement fan de mirabelles, on distille aussi un **superbe whisky.**

5 Halte gourmande au ***Petit Comptoir*** après avoir visité le magnifique château de Lunéville, jadis résidence du roi Stanislas.

6 Au marché central de Nancy, Quentin sera ravi de vous faire découvrir les nombreux fromages des **Frères Marchand.**







1 Halte de luxe au **château d'Adoménil** près de Lunéville, dans les murs datant du XVIIIe siècle.

2 Le truculent pâtissier **Fabrice Gwizdak** est un fervent défenseur des spécialités de sa région.

3 À la tête de la **Villa 1901,** maison d'hôte au cœur de Nancy, Laurence vous livrera ses bons conseils : elle connaît la ville comme sa poche.

4 On profite de Nancy en se baladant à pied, en se laissant surprendre au détour des **rues pavées.**

Carnet de voyage

BONNES TABLES

L'imprimerie. À Fontenoy-la-Joûte, le chef Morgan Fady n'a que 23 ans, mais le talent n'attend pas. Menus de 32 à 48 €.

La Maison dans le parc. Dirigé par Francoise Mutel, le seul restaurant étoilé de Nancy est une adresse à ne pas manquer. Menu 37 € (déj.), 69 à 98 € (dîn.).

Le Comptoir Saint-Michel. On se régale à la bonne franquette dans ce bistrot nancéien. Carte de 16 à 30 €.

PANIERS GOURMANDS

Les frères Marchand. La fromagerie du marché central de Nancy propose un nombre de fromages ahurissant affinés pour la plupart dans leurs caves.

Adam. Le Saint-Epvre, gâteau moelleux aux amandes, est la spécialité de ce pâtissier nancéien. La recette datant de 1907 n'est jamais sortie de la famille.

La ferme du Loro. Chez les Colin, on élève les fameuses écrevisses «pattes rouges» en milieu naturel. Le particulier peut s'en procurer directement à la ferme à Loromontzey ou les commander. Elles arriveront vivantes !

HALTES DE CHARME

Au domaine de Stanislas, à Lunéville, deux sœurs sont aux commandes de cette belle maison. Catherine accueille pendant que Martine cuisine les produits venus tout droit du potager. 5 chambres vastes et calmes, et des parties communes qui font se sentir chez soi. Ch. 118 € avec le petit déjeuner.

La Villa 1901, à Nancy. C'est un privilège de dormir dans l'une des 5 chambres de la Villa 1901. Une boutique jouxtant la maison propose mobilier et objets de déco à la vente. À partir de 145 € avec le petit déjeuner.

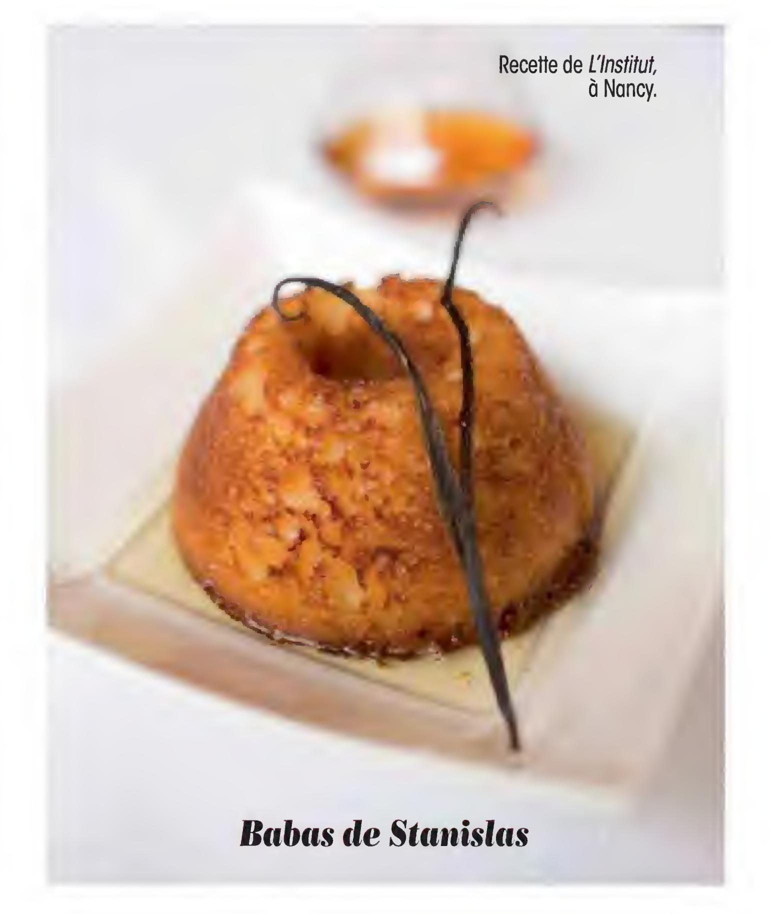
Le château d'Adomenil. Ou comment jouer les châtelains modernes accueillis par Sophie et Cyril Leclerc... Le temps d'une retraite enchantée à Rehainviller, on profite du parc et du confort luxueux des lieux. Ch. à partir de 180 €.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL









VOIR NOS RECETTES PAGE SUIVANTE

Filet de truite au munster, sauce aux poireaux

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 25 min
Cuisson : 30 min

POUR 4 PERSONNES
4 filets de truite • 1 oignon blanc • 5 pommes de terre à chair farineuse (type bintje) • 2 blancs de poireaux • 75 g de munster • 75 g de lardons fumés • 2 cuil. à soupe de crème épaisse • 4 brins de ciboulette • 70 g de beurre • 30 g de farine • sel • poivre

1 Lavez les pommes de terre et faites-les cuire avec leur peau à l'eau bouillante salée (départ à froid) pendant environ 20 min.
2 Coupez le munster en petits dés. Lavez les poireaux, coupez-les en rondelles et faites-les cuire avec 20 g de beurre dans une sauteuse pendant 15 min. Ajoutez la crème et la moitié des dés de munster. Salez, poivrez et maintenez au chaud.
3 Préchauffez le four à 200°. Pelez et hachez l'oignon. Mettez-le à blondir 3 min dans 15 g de beurre, ajoutez les lardons et poursuivez la cuisson 5 min. **Égouttez** les pommes de terre, coupez-les en 2. Avec une cuillère, récupérez leur chair et mettez-la dans une jatte. Mélangez-la aux lardons et aux dés de munster restants. Formez 4 galettes. **Farinez-les** et faites-les dorer à la poêle 4 min de chaque côté avec 10 g de beurre. Salez et poivrez.
4 Dans une poêle allant au four, mettez à cuire la truite 5 min coté peau dans 25 g de beurre, puis enfournez pour 5 min.
5 Servez la truite avec la sauce aux poireaux, une galette de pomme de terre. Décorez de ciboulette. Servez éventuellement avec des blancs de poireaux ou des carottes vapeur.
NOTRE BON ACCORD : un riesling kabinett (Moselle allemande).

Le pâté lorrain

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Prêt à l'avance
Préparation : 40 min
Marinade : 12 h au moins
Réfrigération : 1 h
Cuisson : 50 min

POUR 8 PERSONNES
1 kg de pâte feuilletée (chez le pâtissier ou surgelée) • 500 g d'échine de porc fermier désossée • 500 g d'épaule de veau désossée • 4 échalotes • 75 cl de côtes-de-toul gris (ou de vin blanc sec) • 50 g de farine • 1 bouquet de cerfeuil • 1 œuf + 1 jaune • quatre-épices • sel • poivre

1 12 h à l'avance, pelez et hachez les échalotes. Coupez les viandes en petites lamelles (comme des lardons). Réunissez le tout dans un saladier avec le vin, le cerfeuil grossièrement ciselé, 14 g de sel, 3 g de poivre et une pincée de quatre-épices. Mélangez, couvrez et laissez mariner au frais au moins 12 h (24, c'est mieux).
2 Passé ce temps, égouttez bien la viande. Faites-la tourner avec l'œuf 10 min dans le bol d'un robot équipé d'un crochet.
3 Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Formez 2 rectangles : un de 20 x 30 cm et un de 15 x 24 cm. Faites 2 trous de 2 cm de diamètre sur le petit. Sur le grand (placé sur une plaque à four tapissée de papier cuisson), disposez la viande en vous arrêtant à 4 cm des bords. Rabattez les côtés sur la viande, badigeonnez au jaune d'œuf. Couvrez du petit rectangle de pâte, soudez les bords, badigeonnez de jaune d'œuf. Mettez au moins 1 h au frais.
4 Préchauffez le four à 210°. Enfournez le pâté pour 20 min, puis baissez à 180° et comptez environ 30 min (si le pâté colore trop, couvrez-le de papier-alu). Laissez-le refroidir sur une grille.
5 Servez le pâté à température ambiante ou à peine réchauffé.
NOTRE BON ACCORD : un côtes-de-toul rosé.

Babas de Stanislas

UN PEU DÉLICAT, BON MARCHÉ
Prêt à l'avance
Préparation : 35 min
Attente : 2 h
Cuisson : 20 min

POUR 8 PERSONNES
6 œufs • 200 g de beurre mou + 30 g pour les moules • 500 g de farine T 45 + 30 g • 400 g de sucre en poudre • 30 cl de rhum brun • 1 gousse de vanille • 15 g de levure de boulanger • sel

1 Émiettez la levure dans 2 cuillerées à soupe d'eau tiède. **Dans le bol d'un robot** équipé d'un crochet, versez la farine, 50 g de sucre, les œufs et 8 g de sel. Faites tourner 5 min, puis ajoutez la levure et le beurre. Pétrissez (vitesse lente) 10 min, puis un peu plus vite 5 min, jusqu'à ce que la pâte se détache des bords.
2 Beurrez et farinez 8 petits moules à savarin ou à kouglof. Versez-y la pâte en les remplissant aux 2/3. Mettez-les dans un endroit tiède pour faire lever la pâte, qui doit remplir les moules.
3 Préchauffez le four à 180°. Enfournez les babas pour 15 à 20 min (ils doivent devenir bruns). Éteignez le four, entrouvrez la porte et laissez-les sécher 20 min avant de les démouler.
4 Faites un sirop dans une casserole avec 1 l d'eau, les graines de la gousse de vanille fendue et le reste de sucre. Hors du feu, versez le rhum. Laissez tiédir.
5 Un peu avant de servir, plongez quelques secondes les babas dans le sirop et posez-les sur une grille.
NOTRE BON ACCORD : un alsace-gewurztraminer Vendanges tardives (liquoreux).

Retrouvez nos
offres spéciales d'abonnement p. 133, p. 161, p. 177, et sur **www.magazines.fr/cuisineetvinsdefrance**

Salade de pommes de terre aux truffes de la Meuse

UN PEU CHER MAIS FACILE
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

POUR 4 PERSONNES
8 pommes de terre à chair ferme (type charlotte) • 250 g de girolles • 125 g de jeunes pousses • 4 œufs extra-frais • 1 petite truffe de 10 g • 15 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe d'huile à la truffe • 20 g de beurre • 1 cuil. à soupe de vinaigre blanc • 1 cuil. à soupe de Melfor (ou de vinaigre de cidre) • sel • poivre

1 Lavez les pommes de terre. Mettez-les à cuire sans les peler dans un faitout d'eau bouillante avec le vin, 20 min (départ à froid).
2 Pochez les œufs : faites frémir de l'eau dans une petite casserole avec le vinaigre blanc. Cassez 1 œuf dans 1 bol et versez-le délicatement dans l'eau. Faites-le cuire 3 min. Égouttez à l'écumoire et déposez-le sur du papier absorbant. Procédez de la sorte pour les 3 autres œufs.
3 Nettoyez les girolles, éliminez leurs pieds et faites-les poêler 8 min avec le beurre. Salez, poivrez et maintenez au chaud.
4 Brossez la truffe et essuyez-la. Coupez-la en lamelles ultra-fines (à la mandoline). Lavez la salade. Dans un bol, émulsionnez les 2 huiles et le Melfor.
5 Égouttez et pelez les pommes de terre encore un peu chaudes et coupez-les en lamelles de 1/2 cm d'épaisseur. **Dressez-les** en alternance avec les lamelles de truffe dans 4 assiettes. Déposez un peu de salade et 1 œuf poché sur chaque, répartissez les girolles et arrosez de vinaigrette. Rectifiez l'assaisonnement et servez.
NOTRE BON ACCORD : un champagne millésimé.


DÉCIBELS PRODUCTIONS PRÉSENTE
UN SPECTACLE ORIGINAL PRÉSENTÉ PAR MARC TOESCA
Partez en Live
avec le spectacle
TOP
50
EN TOURNÉE À PARTIR DU 25 NOVEMBRE 2016
ZÉNITH - PARIS > DIMANCHE 27 NOVEMBRE À 17H
AVEC PARTENAIRE PARTICULIER - VIVIEN SAVAGE
STÉFANE MELLINO DES NÉGRESSES VERTES - ZOUK MACHINE - POW WOW
NATIVE - CAROLINE LOEB - SABINE PATUREL
ET PLEIN D'AUTRES SUPRISES ...

À VOS TABLETTES !

Notre sélection d'applications et de sites Internet pour une cuisine à portée de clic et des fêtes plus que gourmandes.

Texte : Clotilde Roux



Notre blog préféré

MA P'TITE CUISINE

Audrey Bourdin dévoile ses recettes gourmandes du quotidien et partage ses découvertes culinaires sur son blog.

audreycuisine.fr



Notre coup de cœur

ANTI-GASPI !

Venue du Danemark, lancée en juin dernier en France, Too Good To Go est une solution anti-gaspi innovante. Son principe est simple : mettre les utilisateurs en relation avec des commerçants pour lutter contre le gâchis en leur permettant d'acheter à prix très réduits les invendus. Via l'application, les utilisateurs savent quels commerces participants se situent près de chez eux. Ils peuvent dès lors commander leurs boîtes et procéder au paiement directement via leur mobile. Présente à Paris et à Lille, la start-up a pour ambition de se développer rapidement partout en France. Une belle initiative, qui préserve la planète, et offre de multiples opportunités de se faire plaisir tout en faisant des économies !

toogoodtogo.fr

UN COACH NUTRITIONNEL DANS LA POCHE

Freeletics Nutrition est une application qui propose un accompagnement nutritionnel personnalisé pensé à partir d'aliments non transformés et de qualité. L'abonnement se fait sur 1, 3 ou 12 mois. Le plus ? Des recettes gourmandes et des messages motivants du coach, plus la prise en compte des commentaires de l'utilisateur. Disponible sur l'AppStore et GooglePlay.

Freeletics-nutrition.com

LA PROVENCE DANS L'ASSIETTE

Envie de plats provençaux en plein hiver ? Sabine Bourdinière a créé Typicprovence.com pour vous les livrer à domicile, partout en France. Son métier : aller à la rencontre des petits producteurs locaux de Provence et proposer leurs produits en ligne.



typicprovence.com



Des pros du vin à votre service

Avec Sommelier Particulier, vous vous laisserez guider par un professionnel qui fera la sélection des meilleurs vins en fonction de vos envies et de votre budget, pour un dîner, un évènement ou pour constituer votre cave.

sommelierparticulier.com



SUR LE SITE DE CVF

Retrouvez encore plus de recettes sur **cuisineetvinsdefrance.com** et aussi des infos, des accords mets et vins, des vidéos et des astuces, ainsi que notre sélection des meilleurs blogs culinaires.

Photos : DR.

Photos : DR.

FACILITEZ-VOUS LES FÊTES !

Coquillages et crustacés

Envie de zapper la dinde et le foie gras des repas de fêtes cette année ? La Perle des Grèves, producteur d'huîtres de Cancale et de moules de bouchot AOP de la baie du Mont-Saint-Michel, livre coquillages et crustacés en 24 h dans toute la France. Outre les bulots, crevettes et bigorneaux, le site offre aussi à la livraison des plateaux de fruits de mer déjà prêts ou à composer soi-même. Seul bémol, les frais de livraison, d'un minimum de 18,50 €.



Photo : M.studio / fotolia.com

laperledesgreves.com



Envie de sucré

L'association Relais Desserts, qui regroupe une centaine de pâtissiers dans près de 20 pays, met à disposition une application présentant ses membres, avec leurs adresses et certaines de leurs recettes. Vous serez également informé de toutes les manifestations de l'association. Si vous n'avez pas d'idée pour votre bûche de Noël, Relais Desserts sera bien utile pour dénicher la boutique la plus proche de chez vous ou découvrir le gâteau de votre pâtissier préféré ! Application disponible dans l'App Store et pour Androïd.

relais-desserts.net

Le vin sur mesure

TON PETIT SOMMELIER

Ton Petit Sommelier est une nouvelle place de marché qui permet d'acheter du vin sans se tromper grâce à Ernest, un sommelier virtuel. En fonction de vos goûts et de vos envies, il sélectionne des vins issus de tous les types de viticulture (bio, conventionnelle, raisonnée…) parmi des domaines partenaires, choisis à travers la France. Alors quelle bouteille sera sur votre table pour accompagner bar en croûte ou dinde aux marrons ?

tonpetitsommelier.com

UN COLIS GOURMAND

Si vous êtes à court d'idées pour le menu du réveillon, pas de panique ! Le site Comme à la boucherie propose en décembre un colis pour deux personnes en édition limitée avec tout ce qu'il faut pour préparer un délicieux repas de fêtes : rillettes de homard, côtes de veau, risotto aux cèpes, et pour finir, de délicats financiers. Plus de stress pour votre tête à tête ! Prix du colis : 54,90 €.



comme-a-la-boucherie.com

Belle table

Sur le site JoliPlace, faites le plein d'idées de décoration pour embellir votre intérieur. Découvrez-y dès maintenant les tendances des arts de la table et le meilleur du «Do it yourself» de Noël pour réaliser vous-même une table féerique.

joliplace.com



Autres photos : DR.

Cuisine et Vins DE FRANCE

10, bd des Frères-Voisin,
92792 Issy-les-Moulineaux Cedex 9.
Tél. 01 41 46 88 88.
Internet : **www.cuisineetvinsdefrance.com**
E-mail rédaction : **cvfredac@gmc.tm.fr**
E-mail abonnements :
leserviceclient@magazines.fr
Pour joindre votre correspondant par e-mail :
initiale du prénom+nom+@gmc.tm.fr

Rédactrice en chef : **Sophie Menut**
Direction artistique : **Francis Seguin**
Service cuisine : **Pascale Mosnier (chef de service)**
Service vins : **Karine Valentin (chef de service) Marie-Charlotte Mignucci**
Secrétaire générale de la rédaction : **Claudia Renzo**
Secrétariat de rédaction : **Véronique Jollé, Isabelle Yaouanc**
Maquette : **Sylvie Duval**
Assistante : **Carine Darmon Tél. 01 41 46 84 39**

Direction et édition
Directeur général délégué du Groupe Marie Claire : **Jean-Paul Lubot**
assisté de **Martine Le Gal**

Administrateur et directrice commerciale France et international : **Véronique Depéry-Savarit**
Publicité : **Tél. 01 41 46 84 35**
Directrice commerciale adjointe : **Ghislaine Dichy**
Directrice de clientèle : **Candice Quantin**
Chef de publicité : **Annabelle Comin**
Retenue d'espaces : **Rosine André**
Directrice marketing : **Émilie Brandely**
Service abonnements : **Anne-Laure Gras (directrice), Angéline Pastre, Rose-Orlane Casseus**
Marie-Claire Diffusion : **Jean-Luc Filegon (directeur de la diffusion France et export), David Belkowski (responsable produit)**
Chargée de communication : **Élisabeth Provost, Alice Charrier Tél. 01 41 46 87 72**
GMC Creative : **Isabelle Hadida (directrice) Tél. 01 41 46 87 92, Claire Mabire (directrice de clientèle) Tél. 01 41 46 88 30**
Site Internet : **Tél. 01 41 46 83 98 Amalric Poncet (directeur digital), Fanny Pommier**
GMC Connect : **Sabine Doutriaux (directrice), Steve Saleyron (directeur de publicité) Tél. 01 41 46 83 95**
Événements et promotion : **Yvan Tran (directeur)**
Directeur copyright et diversification : **Thierry Lamarre, assisté de Yolande Boulanger Tél. 01 41 46 89 44 S. Kaim, M. Poli Tél. 01 41 46 88 07**
Boutique : **Laurence de Girardier, Béatrice Ferreira, Constance Louvet. Tél. 01 41 46 88 69**
Service relations abonnés : **Infos sur magazines.fr ou par courrier : Cuisine et Vins de France, 26 bis rue des Pommiers, CS 30075, 93501 Pantin ou par tél. au 01 84 888 222 ou par fax : 01 84 21 28 52 De l'étranger : (+33) 1 84 888 222 du lundi au samedi de 8 h à 20 h**
Fabrication : **Benoît Carlier (directeur), Manuelle Guillambert, tél. 01 41 46 88 28 Thomas Descours (assistant), tél. 01 41 46 88 06**
Photogravure : **Alliage/Groupe Amalthéa**
Imprimerie : **Roto France Impression**
Imprimé en France / Printed in France

Directeur de la publication : **Arnaud de Contades**

Cuisine et Vins de France est édité par marie claire Album S.A. Capital 4 347 640 €.
Siège : 10, bd des Frères-Voisin, 92792 Issy-les-Moulineaux Cedex 9. Tél. 01 41 46 88 88.

Durée 65 ans du 2.02.55.
N° 552 062 770 R.C.S. Nanterre
Principal action. : Holding Évelyne Prouvost. SA.
Président : Évelyne Prouvost-Berry.
Directeur général : Arnaud de Contades.
Dépôt légal : 4e trimestre 2016.
Commission paritaire : 0417 K 85024.
N° ISSN : 0337-8810. Distribué par Transports Presse.
Cuisine et Vins de France est adhérent à l'ARPP.
Les marques et adresses figurant dans ces pages sont libres de toute publicité. TVA : 2,10 %
Abonnement France : 16,90 € (1 an) au lieu de 22,20 €, 29,90 € (2 ans) au lieu de 44,40 €.
Pour l'étranger, consultez le site magazines.fr







Votre courrier



CH'TI OU NON ?

La recette de potjevleesch dans votre dernier numéro est appétissante. Est-ce vraiment une spécialité de Dunkerque ? *Danièle, Internet*

Le potjevleesch est un plat flamand. Le mot signifie «petit pot de viandes». Il est parfois abrégé à l'oral en «potch'». Bien entendu il existe de nombreuses versions de la recette, tant en France qu'en Belgique, et toutes revendiquent être la seule authentique ! Un bon cuisinier ami de la rédac, originaire de Dunkerque, nous a confié sa recette. On déguste le potjevleesch à température ambiante (pas réchauffé) avec des frites bien chaudes. Vous pouvez ne pas désosser les viandes avant de le mettre au frais, mais la présentation sera moins élégante.

VERSION CONGÉLATION

Dans votre dernier numéro, vous donnez la recette d'une mousse aux crevettes. Je l'ai faite et j'ai eu beaucoup de succès. Est-il possible de la réaliser avec des crevettes roses et de la congeler ? *Pascaline, Nice*

Non, les crevettes roses sont trop "fermes" pour être bien mixées. Quant à la crème fouettée, elle ne supportera pas la congélation. Alors, c'est un peu contraignant, mais il vaut vraiment mieux préparer cette mousse juste avant de la déguster.

Photos Thierry Legay

DU TOUT CRU !

Les betteraves semblent être à la mode, il y en a partout ! Peut-on toutes les consommer crues ? *Didier, Internet*

Oui, les rouges classiques, les jaunes, les allongées, les chioggias, toutes sont délicieuses crues, à condition de les manger coupées très fin, à la mandoline de préférence. Fraîches et croquantes, elles ont une saveur étonnante et bien différente de celle des betteraves cuites. Pelez-les à l'économe avant de les détailler.



CHOCOLAT

Dans le numéro 172, vous donnez une recette de daube de sanglier au chocolat... Quelle drôle d'idée ! *Marie-Isabelle, Perpignan*

Si nous avons mis du chocolat dans la daube, ce n'est pas pour faire «original» mais pour donner une pointe de douceur à la sauce au vin, et la relever. Autrefois, le cacao était une épice et parfumait les plats au même titre que la cannelle ou le safran. Dans les très anciens livres de cuisine, on retrouve le chocolat dans les recettes de gibier.

ERRATUM

Une erreur s'est glissée dans «La recette d'ailleurs» de notre n° 172, p. 16. Les photos et le stylisme ont été réalisés par Amélie Roche et Bérengère Abraham. Toutes nos excuses aux intéressées.

Écrivez-nous à : **Cuisine et Vins de France,**
10, bd des Frères-Voisin, 92792 Issy-les-Moulineaux Cedex 9
par e-mail : **cvfredac@gmc.tm.fr** ou via notre site internet : **www.cuisineetvinsdefrance.com**

La boutique

Retrouvez la sélection de la boutique **CUISINE ET VINS DE FRANCE** →

29,90 €* au lieu de ~~64,85 €~~ soit **53 %** **de réduction !** Réf. : 068909

Box FÊTES

Nous avons sélectionné pour vous 9 produits gourmands et raffinés qui rendront vos fêtes de fin d'année absolument irrésistibles !



1 Thé des Elfes blancs aux marrons glacés
Les Jardins de l'Hermitage

Ce thé blanc Pai Mu Tan accompagné de délicieuses brisures de marrons glacés qui lui donnent son côté très gourmand. À infuser pendant 8 à 10 min.
Poids : 50 g. Prix de vente indicatif : 10,50 €

2 Mes Cadeaux Gourmands
Éditions Marie Claire

De nombreuses recettes originales pour réaliser des délices sucrés ou salés qui raviront votre famille et vos amis. Ce livre vous apprendra comment préparer de savoureux cadeaux qui remplaceront avantageusement les bouteilles de vin et les bouquets de fleurs !
De Alison Walker, 184 p., 195 x 240 mm.
Prix de vente : 19,90 €

3 Bloc de foie gras de canard Maison Valette

Le bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest de la Maison Valette est préparé avec soin dans le Lot à partir d'un foie gras de canard IGP Sud-Ouest (canards élevés en plein air dans le Sud-Ouest et nourris au maïs), assaisonné de poivre, sel et d'une pointe d'armagnac. Sa texture est onctueuse et sa saveur terroir inimitable !
Poids : 100 g.
Prix de vente indicatif : 10,20 €

4 Les Flocquins
Le Club des Marques

Les flocquins naissent de la douce alliance des pruneaux, des amandes et de l'armagnac, relevée par un subtil glaçage royal. Fondants et suaves, les flocquins révèlent tout le caractère et le tempérament de la Gascogne.
Poids : 72 g. Prix de vente indicatif : 4 €

5 Sauce aux cèpes
Cellier du Périgord

Idéale pour accompagner vos plus beaux plats, cette authentique sauce aux cèpes sublimera vos tournedos, gigots d'agneau ou magrets de canard.
Poids : 65 g. Prix de vente indicatif : 2,80 €

6 Beurre de Homard
Mille et Une Huiles

Une recette à la texture onctueuse et à la saveur délicate. Pour un apéritif gourmand ou pour sublimer vos plats chauds : sur des canapés agrémentés de crevettes ou de câpres, sur des pavés de poissons grillés ou vapeur, dans des pommes de terre au four…
Poids : 90 g. Prix de vente indicatif : 4,80 €

7 Amandes enrobées de crème de Nougat
Chabert&Guillot

Les amandes à la crème de nougat sont des bonbons élaborés avec des amandes grillées puis enveloppées délicatement de crème de nougat de Montélimar. Nougat Chabert et Guillot, la signature du nougat depuis 1848.
Poids : 175 g. Prix de vente indicatif : 5,20 €

8 Boîte de 9 napolitains thème «Hiver» Dolfin

Assortiment de 9 carrés gourmands "Hiver" comprenant 6 saveurs différentes : noir 70 % de cacao, noir nougatine, noir orange, lait, lait café et lait nougatine.
Poids : 40,5 g.
Prix de vente indicatif : 3,50 €

9 Soupe fine de cèpes
Cellier du Périgord

Succombez au parfum et à l'onctuosité de cette délicieuse soupe de cèpes, champignon emblématique du Sud-Ouest. L'entrée régionale et généreuse par définition !
Contenance : 50 cl.
Prix de vente indicatif : 3,95 €



Pour 6€ de plus

6 mois d'abonnement (3 n^os^) **à Cuisine et Vins de France**
au lieu de ~~11,10€~~, prix de vente de 3 n^os^ en kiosque. Réf. 069909

* Dans la limite des stocks disponibles

Cuisine et Vins DE FRANCE

ET TOUTES NOS BOX GOURMANDES SUR **sotrendoo.com**

Frais de port offerts à partir de 59 €



Livre Recettes de chef
Éditions Marie Claire

Une sélection des meilleures recettes simples à préparer chez soi afin d'épater vos proches ! 30 repas imaginés par des chefs reconnus : flan d'écrevisse, velouté de châtaigne, nougat glacé… 64 p., 195 x 225 mm.

5,90 € Réf. 070252



Le Guide des meilleurs vins de France
La Revue du vin de France

N° 1 des guides d'auteurs sur les vins en France, ce livre s'impose auprès des connaisseurs et des professionnels. Il recense l'élite du vignoble français et classe en étoiles les vignerons les plus illustres comme les valeurs montantes. Nouveauté cette année : une sélection plus large et des bons vins à moins de 15 €. 834 p., 13 x 21,5 cm.

25 € Réf. 050242



Boîte à champignons DIY à faire soi-même
La Boîte à champignons

Ne jetez plus votre marc de café, transformez-le en champignons ! Cette boîte ingénieuse permet, en 10 min, de découvrir l'univers du champignon tout en recyclant. De la mise en culture à la dégustation, toutes les étapes de la croissance d'un champignon.

15,90 € Réf. 068905

La Flamme Marie Claire

Cette année, Marie Claire s'associe à l'Occitane et lance son opération "La Flamme Marie Claire", pour la scolarisation des petites filles et l'éducation des femmes dans le monde. Tous les bénéfices sont reversés aux associations Toutes à l'école, Entrepreneurs du monde et Rêv'elles.

7 € Réf. 110363



2 reliures pour les magazines
Cuisine et Vins de France

Elles sont idéales pour conserver vos numéros de CVF ! Chacune des reliures peut contenir 12 magazines. Offre spéciale pour nos lecteurs : 2 reliures

18 € au lieu de ~~22 €~~

Réf. 066002

Photos non contractuelles

BON DE COMMANDE

@ **www.sotrendoo.com** (paiement sécurisé)
☎ **au 02 41 32 40 91** (prix d'un appel local) **du lundi au vendredi de 9 h à 18 h**
✉ **en renvoyant le bon de commande ci-dessous avec votre règlement (à l'ordre de la SIC) à :**
Boutique CVF - Sotrendoo BP 60051 - 49140 Seiches-sur-le-Loir

Suivi des commandes : boutiquemarieclaire@orium.com

ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITÉ	PRIX TOTAL TTC
Box Fêtes	068909	29,90 €		
Box Fêtes + 6 mois d'abonnement à CVF (3 nos)	069909	35,90 €		
Boîte à champignons DIY à faire soi-même	068905	15,90 €		
Livre Recettes de chef	070252	5,90 €		
Le Guide des meilleurs vins de France	050242	25 €		
La Flamme Marie Claire	110363	7 €		
2 reliures pour les magazines Cuisine et Vins de France	066002	18 €		
		Participation aux frais d'envoi GRATUIT si ma commande atteint 59 €		5,90 €*
		TOTAL À PAYER		

* Colissimo access

Adresse de livraison :
Nom : ....
Prénom : ....
Adresse : ....
....
Code postal : .... Ville : ....
E-mail (facultatif) : ....

❑ J'accepte de recevoir par e-mail les offres des sites partenaires sélectionnés par le Groupe Marie Claire
❑ J'accepte de recevoir par e-mail les offres de la Boutique Cuisine et Vins de France - Sotrendoo

Mon règlement : ❑ Par chèque à l'ordre de la SIC
❑ Par carte bancaire
Expire fin
Notez les 3 derniers chiffres inscrits au dos de votre carte
Signature :

Conformément à la loi Informatique et Libertés, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant. Sauf refus écrit de votre part à : Groupe Marie Claire / SIC, BP 60051, 49140 Seiches-sur-le-Loir, ces informations pourront être utilisées par le Groupe Marie Claire ou par des tiers.

06BCVF173

Offre valable jusqu'au 31/05/2017 (dans la limite des stocks disponibles), réservée à la France métropolitaine. DOM-TOM et autres pays : www.sotrendoo.com Expédition sous 48 heures à réception du règlement



Anciens numéros et service abonnement

Il vous manque un numéro de *Cuisine et Vins de France*? Vous avez des questions concernant votre abonnement? Retrouvez toutes ces informations sur **magazines.fr** Vous pouvez également nous envoyer un mail à leserviceclient@magazines.fr, ou nous téléphoner au **01 84 888 222** (du lundi au samedi de 8 h à 20 h) et, depuis l'étranger, au **00 33 1 84 888 222**.

NEWS GOURMANDES p. 12

Aix&terra : tél. 04 58 17 67 21. www.aixetterra.com
Arnaud Lahrer : 53, rue de Caulaincourt, 75018 Paris. Tél. 01 42 57 68 08. www.arnaud-larher.com
Bodum : points de vente sur www.bodum.com
Champagne Thiénot : 51100 Reims. Tél. 03 26 77 50 10. www.thienot.com
Chapon : rens. au 01 42 22 95 98 et sur www.chocolat-chapon.com
Délicieux Secret : rens. au 01 75 43 90 54. www.delicieuxsecret.com
Fragonard : commande par tél. au 04 92 42 34 34. Points de vente sur www.fragonard.com
Henri Le roux : rens. au 02 97 50 06 83 et sur www.chocolatleroux.com
La Cité du vin : 33300 Bordeaux. Tél. 05 56 16 20 20. www.laciteduvin.com
La Compagnie coloniale : rens. au 05 49 62 82 10. www.compagnie-coloniale.com
La Grande Épicerie : 38 rue de Sèvres, 75007 Paris. Tél. 01 44 39 81 00. www.lagrandeepicerie.fr
Le Chocolat des Français : points de vente sur www.lechocolatdesfrancais.fr
Lilo : www.pretapousser.fr et dans les magasins Truffaut, Jardiland, Nature & Découvertes.
Maison Bouchard père et fils : points de vente sur www.bouchard-pereetfils.com
Maisons du monde : points de vente sur www.maisonsdumonde.com
Naturalia : service clients au 0 800 034 035 et www.naturalia.fr
Nature & Découvertes : rens. au 01 83 77 00 00 et www.natureetdecouvertes.com
Nicolas Feuillate : 51530 Chouilly. Tél. 03 26 59 55 50. www.nicolas-feuillatte.com
Pierre Hermé : Tél. 01 43 54 47 77 www.pierreherme.com
Pylones : points de vente au 01 56 83 81 24 et boutique en ligne sur www.pylones.com
Rewined : www.shop-rewined.com
Sabaton : tél. 04 75 87 83 87 et www.sabaton.fr
Saveur Bière : www.saveur-biere.com
Smeg : points de vente sur www.smeg.fr
Sturia : points de vente au 05 57 34 45 40 et sur www.sturia.com
Vranken Pommery : 51100 Reims. Tél. 03 26 61 62 63. www.vrankenpommery.com/fr

RENCONTRE Les calissons p. 44

Confiserie du Roy René : 11 rue Gaston de Saporta, 13100 Aix-en-Provence. Tél. 04 42 26 67 86. www.calisson.com
Musée du calisson : Quartier la Calade 13089 Aix-en-Provence. Tél. 04 42 39 29 89.

VINS DE FÊTES

Les bulles p. 46

Chambéran, Union des jeunes viticulteurs récoltants : boutique sur www.ujvr.fr/boutique
G.F. Duntze : 51726 Reims Cédex. Tél. 03 26 86 00 10. www.duntze.com
Champagne Pierre Gimonnet : 51530 Cuis. Tél. 03 26 59 78 70. www.champagne-gimonnet.com
Champagne J.M. Labruyère : 51360 Verzenay. Tél. 03 85 20 38 14. www.famille-labruyere.com
Vitteaut-Alberti :Tél. 03 85 87 23 97. boutique en ligne sur vitteaut-alberti.fr
Wolfberger : 6 Grand Rue, 68420 Eguisheim. Tél. 03 89 22 20 46. wolfberger.com

Les blancs p. 48

Château de Béru : 89700 Béru. Tél. 03 86 75 90 43. www.chateaudeberu.com
Domaine de Laballe : 40310 Parlebosq. Caveau : 4 rue Résiniers, 40130 Capbreton. Tél. 05 58 73 81 57. Boutique en ligne sur www.laballe.fr
Domaine Frédéric Lornet : L'abbaye, 39600 Montigny-lès-Arsures. Tél. 03 84 37 44 95.
Domaine La Tour Vieille : 66190 Collioure. Tél. 04 68 82 44 82. www.latourvieille.com
Vignobles Mourat : 85320 Mareuil-sur-Lay. Tél. 02 51 97 36 48. www.mourat.com
Domaine Pfister : 67310 Dahlenheim. Tél. 03 88 50 66 32. www.domaine-pfister.com

Les rouges p. 50

Mas Cal Demoura : 34725 Jonquières. Tél. 04 67 44 70 82.
Domaine de Fenouillet : 84190 Beaumes-de-Venise. Tél. 04 90 62 95 61.
Domaine de La Tour du Bon : 83330 Le-Brûlat-du-Castellet. Tél. 04 98 03 66 22 .
Domaine Méo-Camuzet : 21700 Vosne-Romanée. Tél. 03 80 61 55 55.
Domaine Triguedina, Jean-Luc Baldès : 46700 Vire-sur-Lot Tél. 05 65 21 30 81. www.jlbaldes.com
Château Figeac : 33330 Saint-Émilion. Tél. 05 57 24 72 26. www.chateau-figeac.com

Les moelleux p. 52

Château Haut-Bergeron : 33210 Preignac. Tél. 05 56 63 24 76.
Domaine Vincent Carême : 37210 Vernou-sur-Brenne. Tél. 02 47 52 71 28.
Cave de Crouseilles : 64350. Tél. 05 59 68 10 93.
Alexandre Sirech, Les Bienheureux : 33125 Louchats. Tél. 05 56 88 32 92. En vente sur www.chateaunet.com
Cellier des Templiers, Terres des Templiers : 66650 Banyuls-sur-mer. Tél. 04 68 98 36 70.

RESTOS

Les soufflés p. 64

Auguste : 54 rue de Bourgogne, 75007 Paris. Tél. 01 45 51 61 09.
Bouchon des Cordeliers : 15 rue Claudia, 69002 Lyon. Tél. 04 78 03 33 53.
Champeaux : Forum des Halles 75001 Paris. Tél. 01 53 45 84 50.
Les Fables de La Fontaine : 131 rue Saint-Dominique, 75007 Paris. Tél. 01 44 18 37 55.
Flocons de sel : 1775 route de Leutaz, 74120 Megève. Tél. 04 50 21 49 99.
Greuze : 1 rue Thibaudet, 71700 Tournus. Tél. 03 85 51 13 52.
Le Récamier : 4 rue Récamier, 75006 Paris. Tél. 01 45 48 86 58.
Le Soufflé : 36 rue du Mont-Thabor, 75001 Paris. Tél. 01 42 60 27 19.
Winstub buerestuebel : 9 rue de la République, 67110 Niederbronn-les-bains. Tél. 03 88 80 84 26.

Les tables qui montent p. 66

La Quintessence : 31 rue du Bât d'Argent, 69001 Lyon. Tél. 04.72.00.08.08.
Le Relais 50 : 18 quai du Port, 13002 Marseille. Tél. 04 91 52 52 50.
Le 27 Gambetta : 27 rue Gambetta, 54000 Nancy. Tél. 03 83 35 81 33.
Tentazioni : 59 rue du Palais Gallien, 33000 Bordeaux. Tél. 05 56 52 62 12 ou 06 79 80 14 59.

DANS MON BAR

Les whiskies français p. 69

Domaine des Hautes Glaces : 38710 Saint-Jean-d'Hérans. Tél. 09 50 29 92 77. hautesglaces.com
Distillerie des Menhirs : 29700 Plomelin. Tél. 02 98 94 23 68. www.distillerie.fr
Distillerie-Brasserie Bercloux : 17770 Bercloux. Tél. 05 46 94 17 75. distillerie-bercloux.fr
Distillerie Warenghem : 22300 Lannion. Tél. 02 96 37 00 08. www.distillerie-warenghem.com
Rozelieures : Maison de la Mirabelle, 16 rue du capitaine Durand, 54290 Rozelieures. Tél. 03 83 72 32 26. www.whiskyrozelieures.com.
Domaine de Mavela : 20270 Aléria. Tél. 04 95 56 60 30. www.domaine-mavela.com

AIR DU TEMPS p. 76

Les couteaux japonais

Kaï : service clients au +49 (0)212 2323 80 et sur www.kai-europe.com
Perceval : 20 avenue des États-Unis, 63300 Thiers. Tél. 04 73 80 19 19. www.couteau.com

BEAUX MARIAGES p. 78

avec un sauternes

Château Doisy Daëne : en vente sur www.millesima.fr
Château La Bouade : 4 lieudit La Bouade, 33720 Barsac. Tél. 05 56 27 30 53.
Symphonie de Haut-Peyraguey : 33600 Pessac. Tél. 05 57 26 43 04. www.bernard-magrez.com
CFOC : 170 bd Haussmann 75008 Paris. Tél. 01 53 53 40 80.

DANS LES VIGNES

Châteauneuf-sur-Pape p. 84

Clos des papes : 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél.04 90 83 70 13. clos-des-papes.com
Clos du Mont Olivet : 3 chemin du Bois-de-la-Ville. Tél. 04 90 83 72.
Domaine de La Charbonnière : 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 83 74 59.
Domaine de Beaurenard : 84230 Châteauneuf-du-pape. Tél. 04 90 83 71 79.
Domaine de Marcoux : BP 31, 84231 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 34 67 43.
Domaine de Panisse : 161 Chemin de Panisse, 84350 Courthézon. Tél. 04 90 70 78 93.
Domaine de Villeneuve : 84100 Orange. Tél. 04 90 34 57 55
Domaine du Père Caboche : 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 83 71 44.
Domaine Jérôme Gradassi : 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 83 79 56.
Domaine l'Abbé Dine : 84350 Courthézon. Tél .04 90 70 20 21
Domaine l'Or de Line : 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 83 74 03
Domaine La Barroche : 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 06 62 84 95 79.
Domaine Roger Perrin : 84100 Orange. Tél. 04 90 35 64.
Domaine Saint-Préfert : 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 83 75 03.
Domaine Serguier : 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 83 73 42.
Le Clos du Caillou : 1600 chemin Saint-Dominique, 84350 Courthézon. Tél. 04 90 70 73 05. closducaillou@wanadoo.fr
Ogier : 10 Avenue Louis Pasteur. Tél. 04 90 39 32 41. boutique@ogier.fr

œnotourisme

Maison des Vins, Vinadea : 8 rue du Maréchal Faoch, BP 68, 84232 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 83 70 69. www.vinadea.com
Espace de l'Hers : D17 Route de Roquemaure, Chemin de l'Hers, 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 06 22 65 41 18. www.esoacedelhers.com
La Mère Germaine : 3 rue du Commandant Lemaître, 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 22 78 34.
Musée du vin : 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 83 70 07.
Château des Fines Roches :1901 route de Sorgues, 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 04 90 83 70 23.
Château Gigognan : Chemin du Castillon, 84700 Sorgues. Tél. 04 90 39 57 46. info@gigognan.fr

INSPIRATIONS p. 93

Le Noël des chefs

Grand Hôtel du Lion d'Or, Relais&Châteaux : 69 rue Georges-Clémenceau, 41200 Romorantin-Lanthenay. Tél. 02 54 94 15 15. www.hotel-liondor-romorantin.fr
Le Meurice : 228, rue de Rivoli, 75001 Paris. Réservations au 01 58 00 21 19. www.alainducasse-meurice.com
Virtus : 8 rue Crozatier, 75012 Paris. Tél. 09 80 68 08 08. www.virtus-paris.com

À CHACUN SA BOUTEILLE p. 100

Château Smith Haut Lafitte : 33650 Bordeaux Martillac. Tél. 05 57 83 11 22. www.smith-haut-lafitte.com
Château Suduiraut : 33210 Preignac. Tél. 05 56 63 61 90. www.suduiraut.com
Julien Sunier : 69430 Avenas. Tél. 04 74 69 91 74. www.julien-sunier.com
Champagne Louis Roederer : 51100 Reims. Tél. 03 26 40 42 11. www.louis-roederer.com
Les 110 de Taillevent : 195 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris. Tél. 01 40 74 20 20.

DÉGUSTATION de champagnes p. 108

AR Lenoble : www.champagne-arlenoble.com
Ayala : www.champagne-ayala.fr
Besserat de Bellefon : www.besseratdebellefon.com
Billecart-Salmon : www.champagne-billecart.fr
Bollinger : www.champagne-bollinger.com
Brimoncourt : www.brimoncourt.com
Bruno Paillard : www.champagnebrunopaillard.com
Charles Heidseick : www.charlesheidsieck.com
Delamotte : www.champagnedelamotte.fr
Deutz : www.champagne-deutz.com
Devaux : www.champagne-devaux.fr
Duval-Leroy : www.duval-leroy.com
Gosset : www.champagne-gosset.com
Henriot : www.champagne-henriot.com
Jacquart : www.champagne-jacquart.com
Jacquesson : www.champagnejacquesson.com
Joseph Perrier : www.josephperrier.com
Laurent-Perrier : www.laurent-perrier.com
Louis Roederer : www.louis-roederer.com
Mailly : www.champagne-mailly.com
Malard : www.champagnemalard.com
Moët & Chandon : fr.moet.com
Perrier-Jouët : www.perrier-jouet.com
Philipponnat : www.philipponnat.com
Pierre Mignon : www.champagne-pierre-mignon.com
Pol Roger : www.polroger.com
Ruinart : www.ruinart.com
Taittinger : www.taittinger.com

EN COULISSES p. 114

L'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle

10 place du Général-de Gaulle, 83170 La-Celle-en-Provence. Tél. 04 98 05 14 14. www.abbaye-celle.com

PRODUIT DE FÊTES La truffe p. 121

Le Clair de la Plume : 2 place du mail, 26230 Grignan. Tél. 04 75 91 81 30. www.clairplume.com
Le Mas des Avettes : 1132 chemin de la Vitrière, 84210 Althen des Paluds. Tél. 04 90 62 13 43. www.mas-des-avettes.com

La Truffe du Ventoux, La Quinsonne : 634 chemin du Traversier, 84170 Monteux. Tél. 04 90 66 82 21 et www.truffes-ventoux.com
Maison Plantin : 119 ancienne route de Nyons, 84110 Puymeras. Tél. 04 90 46 41 44. www.truffe-plantin.com

C'EST DU GÂTEAU Les bonhommes en pain d'épice p. 126

Le Bristol Paris : 112, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris. Tél. 01 53 43 43 00. www.lebristolparis.com

ÉCHAPPÉE BELLE à Sète p. 128

Office de tourisme de Sète : 60 Grand-Rue Mario Roustan, 34200 Sète. Tél. 04 99 04 71 71. www.tourisme-sete.com

Haltes de charme
Le Grand Hôtel : 17 quai de Tassigny, 34200 Sète. Tél. 04 67 74 71 77, www.legrandhotelsete.com À partir de 95 € la chambre double.
Rivages : 22 chemin des Ivrognes, 34200 Sète. Tél. 07 61 46 65 68. www.rivages-sete.com À partir de 95 € la chambre double.

Bonnes tables
La Coquerie : 1 chemin du Cimetière-marin, 34200 Sète. Tél. 06 47 06 71 38, www.annemajourel.fr Menu unique à 65 €.
Paris Méditerranée, Nicolas et Emmanuelle Dubois : 47, rue Pierre-Semard, 34200 Sète. Tél. 04 67 74 97 73. À la carte, ou menu à 32 €.
Coquillages et crustacés : 13 quai Maximin-Licciardi, 34200 Sète. Tél. 04 67 43 65 50. Env. 22 €.
Oh Gobie : 9, quai Maximin-Licciardi. Tél. 04 99 02 61 14. A la carte, ou petite formule à 16 €.
Les demoiselles Dupuy, mas ostréicole : chemin de la Catonnière, 34140 Bouzigues. Tél. 04 67 43 87 34. www.lesdemoisellesdupuy.com.
Café Social : 35, rue Villaret-Joyeuse. Tél. 04 67 74 54 79.

Paniers gourmands
Frescati : 6, rue Honoré Euzet, 34200 Sète. Tél. 04 67 74 38 49, www.patisserie-aprile.fr.
Giulietta : 29, av. Victor Hugo, 34200 Sète. **Tél. 04 67 74 68 90.**
Aux Halles, rue Gambetta :
Poissonnerie Rivière : Tél. 04 67 74 20 62.
Raviol G. Calmels : Tél. 06 70 95 33 16.
Conserverie Azaïs Polito : parc Aquatechnique, rue de Bruxelles, 34200 Sète. Tél. 04 67 51 89 89. www.azais-polito.fr

PÊLE-MÊLE p. 144

Boizel : 46 avenue de Champagne, 51200 Épernay. Tél. 03 26 55 21 51. www.boizel.com
Champagne Lallier : www.champagne-lallier.com
Salon international du livre gourmand : 11 place du Coderc, 24000 Périgueux. Tél. 05 53 08 69 81. www.livre-gourmand.com
Salon Saveurs : Espace Champerret, 6 rue Jean Oestreicher, 75017 Paris. www.salon-saveurs.com
Les Glorieuses de Bresse : Tél. 03 85 75 10 07. www.glorieusesdebresse.com
Fête du hareng : renseignements dans les offices du tourisme de Seine-Maritime et de Boulogne-sur-Mer. www.tourisme-boulognesurmer.com et www.seine-maritime-tourisme.com
Chocolaterie Cyril Lignac : 25 rue Chanzy, 75011 Paris. Tél. 01 55 87 21 40. www.lachocolateriecyrillignac.com

BANC D'ESSAI La truite fumée p. 150

Dessirier : 9 place du Maréchal-Juin, 75017 Paris. Tél. 01 42 27 82 14.
Les Grandes Bouches : 78 rue de Lévis, 75017 Paris. Tél. 01 43 80 40 36.

QUÉSACO le poivre de Sichuan p. 156

Roellinger : 12 rue Saint-Vincent 35400 Saint-Malo. Tél. 06 18 80 44 10 et boutique en ligne sur www.epices-roellinger.fr

Thiercelin : 3 rue Charles-François Dupuis, 75003 Paris. Tél. 09 54 86 05 66. www.thiercelin1809.com

LA RÉDACTION A TESTÉ POUR VOUS les mandolines p. 158

Alice Délice : service clients au 0 969 367 968 et sur www.alicedelice.com
De Buyer : points de vente au 03 29 30 66 12 et www.debuyer.com
Cuisin'Store : tél. 01 72 10 10 40 et cuisinstore.com
Emsa : infos sur www.emsa.com, boutique en ligne sur www.natarianni.fr, chez Jardiland et Truffaut.
Mathon : www.mathon.fr
Yoko Design : 23 rue Jacques Cottin, 93500 Pantin. Tél. 01 48 45 71 71. www.yokodesign.net

BALADE GOURMANDE en Lorraine p. 162

Bonnes tables
Le Comptoir Saint-Michel : 2 rue Saint-Michel, 54000 Nancy. Tél. 09 51 25 39 52.
L'Excelsior : 50 rue Henri Poincaré, 54000 Nancy. Tél. 03 83 35 24 57.
L'Imprimerie : 30 rue Division-Leclerc, 54122 Fontenoy-la-Joûte. Tél. 03 83 89 57 15. www.restaurantlimprimerie.com
L'Institut : 2 rue Braconnot, 54000 Nancy. Tél. 03 83 32 24 14.
La Maison dans le parc : 3, rue Sainte-Catherine. 54000 Nancy. 03 83 19 03 57. www.lamaisondansleparc.com
Le Petit Comptoir : 5 quai des Petits Bosquets, 54300 Lunéville. Tél. 03 83 73 14 55. www.hotel-les-pages.fr

Haltes de charme
Domaine de Stanislas : 23, rue de la Tour Blanche, 54300 Lunéville. Tél. 03 83 77 47 20 www.ledomainedestanislas.com
Villa 1901 : 63 avenue du Général Leclerc, 54000 Nancy. Tél. 06 30 03 21 62. www.lavilla1901.fr
Château d'Adomenil : Rehainviller 54300 Lunéville. 03 83 74 04 81. www.adomenil.com

Paniers gourmands
Adam, Le Saint Epvre : 54000 Nancy. Tél. 03 83 32 04 69. www.patisserie-saintepvre.fr
L'Épicerie du goût : 4 place de Vaudemont, 54000 Nancy. Tél. 03 83 20 28 21.
La ferme du Loro : Loromontzey. Tél. 03 83 72 53 73. www.loro.fr
Les Frères Marchand : marché couvert, place Henri Mangin, 54000 Nancy. Tél : 03 83 36 72 98. www.marchand-affineur.com
Boulangerie Gwizdak : 19 rue Raugraff, 54000 Nancy. Tél : 03 83 32 12 30.
Lalonde : 59 rue Saint-Dizier, 54000 Nancy. Tél. 03 83 35 31 57. www.lalonde.fr
Maison de la Mirabelle, famille Grallet Dupic : 54290 Rozelieures. Tél. 03 83 72 32 26. www.maisondelamirabelle.com
Vincent Neveux : hameau de Aumont, 57140 Norroy-le-Veneur. Tél. 03 87 51 25 38.
Stef : 3 rue MGR Trouillet, 54000 Nancy. Tél. 03 83 36 48 24.

Rectificatif

Dans notre *Hors-Série Vins* paru à l'automne, en introduction d'une interview de Philippe Faure-Brac où nous évoquions les champions du monde de sommellerie, nous avons oublié de mentionner le premier d'entre tous : Jean-Luc Pouteau, lauréat en 1983 lors du premier mondial de sommellerie. Aujourd'hui, à 71 ans, Jean-Luc Pouteau parcourt le monde comme conseil. En 1987, il avait ouvert à Franconville la Cave Pouteau, désormais reprise par ses enfants.

À SAVOURER
DANS VOTRE PROCHAIN NUMÉRO
En kiosque dès le 5 janvier 2017



Tête d'affiche
Les agrumes



Marché de saison



Quésaco le chou kale ?



En coulisses chez Anne-Sophie Pic



Banc d'essai
Le thé earl grey

Balade gourmande à Megève



Dans les vignes en Alsace



Et aussi...

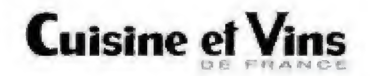
- Fan de... soja
- Envie de légumes secs
- La rédaction a testé pour vous les gaufriers


Cassegrain
Une autre idée du légume
SERVICEPLAN Suggestion de présentation.
"Ma sélection de Haricots Verts tout en finesse, délicatement cueillis et rangés à la main.
Cette ligne parfaite, tout mon portrait !"
NOUVEAU à découvrir
Cassegrain
Haricots Verts Extra-fins
Cassegrain
Haricots Verts & Haricots Beurre
Achetez en ligne sur www.cassegrain.com
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR



Plats de fêtes

30 recettes chics



Plats de fêtes

30 recettes chics

Éditions marie claire

Collection CUISINE ET VINS DE FRANCE
Un magazine publié par Marie Claire Album
Directrice de la rédaction : Irène Karsenty
Direction artistique : Francis Seguin
Assistante de la rédaction : Pauline Vandevyver

Direction d'édition : Thierry Lamarre
Conception graphique, mise en pages et couverture : Either Studio

Éditions MARIE CLAIRE
Publiées par Société d'Information et de Créations - SIC
Une société de Marie Claire Album
10, bd des Frères-Voisin
92792 Issy-les-Moulineaux Cedex 9 - France
Tél. : 01 41 46 88 88
RCS Nanterre 302 114 509
SARL au capital de 3822000 euros

N° Éditeur : 38369
Imprimé par NIIAG S.p.A.
Dépôt légal : septembre 2016

Extrait du livre Recettes pour recevoir de Cuisine et Vins de France
ISBN parution : 979-103230-0114
ISBN source : 9782848315607

Plats de fêtes

30 recettes chics

Accras de crabe à la noix de coco

Un peu délicat et abordable

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 4 À 5 MIN

POUR 4 PERSONNES

300 g de chair de crabe (frais ou en boîte) • 200 g de filets de merlan • 1 citron vert bio • 1 blanc d'œuf • 10 cl de crème épaisse • 200 g de yaourt à la grecque • 10 g de gingembre frais • 80 g de noix de coco râpée • 80 g de chapelure • 12 brins de persil plat et de coriandre • huile pour friture • sel • poivre

Prélevez le zeste du citron, râpez-le. Pelez et hachez le gingembre. Effeuillez et hachez les herbes. Mixez les filets de merlan bien froids dans le bol d'un robot pour les réduire en purée. Ajoutez le blanc d'œuf, salez et poivrez.

Versez dans une jatte, remuez bien pour que ce soit homogène. Ajoutez la crème épaisse, le crabe égoutté, les herbes et le zeste. Mélangez, rectifiez l'assaisonnement. Faites chauffer l'huile de friture dans une friteuse (ou, à défaut, dans une sauteuse).

Formez 12 petites boulettes avec la préparation au crabe en les roulant dans la paume de la main. Dans une assiette, mélangez la chapelure et la noix de coco. Roulez chaque boulette dans ce mélange, faites-les frire dans l'huile chaude 4 à 5 min en les retournant de temps en temps. Égouttez sur du papier absorbant.

Dans le même temps, pressez le citron vert au-dessus d'une jatte. Ajoutez le gingembre râpé, le yaourt, salez, poivrez, mélangez. Servez les accras bien chauds avec la sauce froide en saucière.

L'accord : un graves blanc (vin du bordelais).



Pirojki au saumon

Assez facile et abordable

PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 40 MIN

POUR 6 PERSONNES

500 g de pâte feuilletée (à commander chez le pâtissier) • 30 g de farine • ½ petit chou vert • 400 g de filet de saumon frais • 4 œufs • 1 oignon • 50 g de beurre • 1 gros bouquet d'aneth • sel • poivre

Préchauffez le four à 210° (th. 7). Faites cuire 3 œufs durs. Pelez et émincez l'oignon. Nettoyez le chou et coupez-le en très fines lanières. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon avec 30 g de beurre, puis ajoutez le chou. Salez, poivrez, laissez mijoter 20 min (le chou doit être tendre). Égouttez-le et laissez-le refroidir.

Pendant ce temps, poêlez le saumon dans le reste de beurre, 3 min par face environ, salez, poivrez. Effeuillez-le dans un saladier. Ajoutez le chou, les œufs durs hachés, l'aneth ciselé et mélangez pour obtenir une farce homogène.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez-y des ronds d'environ 8 cm de côté. Répartissez la farce sur une moitié des ronds de pâte, repliez l'autre moitié pour former des chaussons, soudez les bords en les pinçant entre les doigts.

Posez les chaussons sur une plaque à four tapissée d'aluminium. Badigeonnez-les avec un pinceau trempé dans le jaune du dernier œuf (parsemez éventuellement de graines de pavot) et enfournez pour environ 15 min, jusqu'à ce que les pirojki soient dorés. Servez-les aussitôt.

L'accord : un chablis (blanc de Bourgogne).



Nems de confit de canard au chutney de figues

Assez facile et abordable

PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 25 MIN

POUR 6 PERSONNES

3 cuisses de canard confit (en boîte) • 9 feuilles de brick • 6 cuil. à soupe de confiture de figues • 10 cl de vinaigre balsamique • ½ cuil. à café de gingembre en poudre • sel • poivre

Versez la confiture et le vinaigre dans une petite casserole, salez, poivrez, parfumez de gingembre,
Mélangez et laissez réduire sur feu doux environ 10 min en remuant de temps en temps. Pendant ce temps, rincez les cuisses de canard sous l'eau chaude pour retirer le gras (réservez un peu de graisse). Désossez-les en enlevant la peau. Effilochez finement la chair avec les doigts.
Préchauffez le four à 210° (th. 7).
Mélangez la chair de canard avec le chutney de figues. Coupez les feuilles de brick en deux. Rabattez la partie arrondie sur la partie droite pour former des rectangles.
Posez un peu de farce au canard en bas d'un rectangle, rabattez les bords extérieurs de la pâte pour enfermer la farce, puis roulez l'ensemble pour former un nem. Répétez l'opération avec les autres demi-feuilles de brick pour obtenir au total 18 nems.
Badigeonnez-les de graisse de canard réservée à l'aide d'un pinceau. Posez les nems sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé, et enfournez pour 15 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Servez très chaud à l'apéritif.
L'accord : un moulin-à-vent (rouge, cru du beaujolais).



Crème de butternut, foie gras et noisettes

Facile et abordable

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 25 MIN

POUR 4 PERSONNES

1 petite courge butternut • 150 g de foie gras cru • 100 g de beurre demi-sel • 1 cuil. à soupe d'huile de noisette • 2 tablettes de bouillon de volaille • 50 g de noisettes décortiquées • 3 ou 4 brins de cerfeuil • sel • poivre du moulin

Torréfiez les noisettes décortiquées quelques instants dans une poêle à sec. Laissez refroidir puis hachez grossièrement les noisettes au couteau. Coupez le foie gras en cubes de 1 cm de côté. Mettez-les à mariner dans l'huile de noisette, salez et poivrez-les, réservez au frais.
Pelez la courge, coupez-la en gros morceaux, rincez et égouttez-les. Dans une cocotte, faites fondre 25 g de beurre, mettez les morceaux de courge à dorer légèrement. Mouillez avec 1 litre d'eau et ajoutez les tablettes de bouillon.
Portez à ébullition, puis laissez frémir à couvert 15 à 20 min (la chair doit être tendre sous la pointe d'un couteau). Mixez ensuite le contenu de la cocotte (au mixeur-plongeant ou au blender). Ajoutez le reste de beurre et continuez à mixer pour obtenir une texture crémeuse. Faites chauffer une poêle à sec et faites-y revenir les dés de foie gras égouttés 1 min (réservez la marinade).
Versez la crème de butternut dans des coupelles ou des assiettes creuses. Disposez dessus le foie gras et les noisettes, arrosez avec la marinade à l'huile de noisette et décorez de pluches de cerfeuil. Servez aussitôt.
L'accord : un condrieu (blanc du Rhône).



Ravioles d'avocat au saumon fumé et raifort

Facile et abordable

PRÉPARATION : 20 MIN
PAS DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

2 gros avocats mûrs à point • 2 grandes tranches très fines de saumon fumé • 1 pot de crème de raifort (au rayon condiments) • 1 citron • 1 bouquet d'aneth • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe d'huile de noisette ou d'amande • poivre du moulin

Pelez les avocats sans blesser la chair. Coupez-les en fines lamelles dans la longueur, en vous arrêtant juste avant le noyau pour qu'elles soient entières, non trouées (utilisez le reste de la chair pour une autre recette, par exemple du guacamole. Arrosez de jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas.

Rincez et épongez l'aneth, ciselez-le. Coupez chaque tranche de saumon en deux. Posez la moitié des lamelles d'avocat dans 4 assiettes de service. Tartinez-les de crème de raifort. Répartissez dessus les demi-tranches de saumon pliées en accordéon, et donnez quelques tours de moulin à poivre. Parsemez d'aneth et recouvrez avec le reste des lamelles d'avocat. Mélangez les 2 huiles dans un bol, entourez chaque raviole d'un filet d'huile et servez sans attendre.

Conseil CVF: Cette entrée raffinée doit être impérativement préparée à la dernière minute pour garder toute sa fraîcheur.

L'accord : un muscadet-sèvre-et-maine (blanc de la vallée de la loire).



Crème brûlée au foie gras et au pavot

Assez facile et un peu cher

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 20 MIN
RÉFRIGÉRATION : AU MOINS 6 H

POUR 8 PERSONNES

50 g de foie gras mi-cuit • 50 g de foie gras cru • 25 cl de crème liquide • 25 cl de lait • 2 jaunes d'œufs • 1 cuil. à café de cognac • 2 cuil. à soupe de sucre brun en poudre • 2 cuil. à soupe de graines de pavot • sel • poivre

Commencez la préparation au moins 6 h à l'avance : préchauffez le four à 130° (th. 4-5). Coupez les 2 sortes de foie gras en dés, mettez-les dans un saladier. Faites bouillir ensemble le lait et la crème dans une casserole, versez le mélange bouillant sur les foies en remuant. Émulsionnez la préparation avec un mixeur-plongeant. Salez, poivrez, ajoutez le cognac et les jaunes d'œufs, mélangez bien avec un fouet à main.

Répartissez le mélange précédent dans des assiettes creuses (supportant la chaleur) sur ½ cm d'épaisseur. Enfournez pour 20 min (procédez en 2 fois si le four n'est pas assez grand).

Retirez les assiettes du four. Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur au moins 6 h.

Cinq min avant de servir, saupoudrez les assiettes de sucre et faites rapidement caraméliser le dessus (à l'aide d'un chalumeau ou d'un fer à crème brûlée). Parsemez de graines de pavot et servez aussitôt.

L'accord : un cognac XO.



Huîtres farcies aux amandes

Facile et abordable

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 5 MIN

POUR 4 PERSONNES

16 huîtres fines de claires n° 2 • 125 g de beurre demi-sel • 30 g de poudre d'amandes • 2 gousses d'ail • gros sel • poivre du moulin

Sortez le beurre du réfrigérateur à l'avance pour qu'il soit mou. Pelez et hachez très finement l'ail.
Préparez la farce : dans un bol, travaillez longuement à la fourchette le beurre, l'ail, la poudre d'amandes et du poivre. Allumez le gril du four. Ouvrez les huîtres et décollez les mollusques des coquilles. Jetez l'eau.
Mettez une couche de gros sel dans un plat à four. Nettoyez les coquilles creuses, calez-les dans le plat et remettez les huîtres dedans. Répartissez la farce sur les huîtres et faites gratiner environ 5 min sous le gril du four. Servez très chaud avec des mouillettes de pain grillé.
L'accord : un pernand-vergelesses blanc (Bourgogne).



Carpaccio de saint-jacques aux fruits de la passion

Facile et abordable
PRÉPARATION : 10 MIN
RÉFRIGÉRATION : 1 H
PAS DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

12 grosses noix de saint- jacques sans le corail • 4 fruits de la passion • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 petit morceau de piment • 2 citrons verts • sel • poivre du moulin

Émincez finement le piment (après avoir éliminé les pépins). Rincez et épongez soigneusement les noix de saint-jacques sur du papier absorbant puis escalopez-les : détaillez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur et disposez-les dans un plat creux. Pressez 1 citron, versez son jus dans un bol, mélangez-le avec l'huile, du sel, du poivre et le piment émincé.
Coupez les fruits de la passion en deux, retirez les graines juteuses à l'aide d'une petite cuillère, mettez-les dans une passoire au-dessus du bol de sauce, puis appuyez avec la cuillère de manière à faire couler le jus. Versez le jus de passion sur les noix de saint-jacques, couvrez de film étirable et laissez mariner 1 heure au réfrigérateur.
Pour servir, décorez avec l'autre citron finement tranché.
L'accord : un champagne blanc de blancs.



Terrine de foie gras aux épices

Un peu cher mais simple

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 5 MIN
RÉFRIGÉRATION : 24 H

POUR 8 PERSONNES

2 foies gras de canard crus d'environ 500 g chacun • 2 pincées de cannelle en poudre • 2 pincées de muscade râpée • 2 pincées de gingembre en poudre • 1 clou de girofle pilé • 1 cuil. à café de baies roses pilées • 1 cuil. à café de poivre moulu gros • 2 cuil. à café de sel

Mélangez les épices, le sel et le poivre. Dénervez les foies crus, détaillez-les en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Enduisez-les d'épices sur les 2 faces. Faites-les dorer à sec 1 min de chaque côté dans une poêle antiadhésive à feu moyen. Filtrez le gras rendu par la cuisson, réservez-le.

Posez les tranches poêlées dans une terrine en les superposant, versez la graisse de cuisson réservée, recouvrez d'une planchette surmontée d'un poids et laissez au moins 24 h au réfrigérateur avant de servir.

L'accord : un gewurztraminer Vendanges Tardives.



Gigot à la cuillère

Facile et abordable

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 4 H 15

POUR 6 PERSONNES

1 gigot d'agneau d'environ 2 kg • 4 oignons • 2 échalotes • 1 carotte • 1 petite branche de céleri • 1 petite tête d'ail • 1 bouquet garni • 15 cl de vin blanc sec • 1 tablette de bouillon de volaille • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

Préchauffez le four à 120° (th. 4). Pelez et émincez finement les oignons et les échalotes. Épluchez la carotte et coupez-la en dés. Effilez la branche de céleri et coupez-la également en tout petits dés. Épluchez les gousses d'ail et laissez-les entières. Faites chauffer l'huile dans une cocotte (ovale de préférence). Mettez-y le gigot à revenir à feu vif sur toutes ses faces, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
Sortez le gigot de la cocotte et, à sa place, mettez tous les légumes et le bouquet garni. Faites-les un peu fondre à feu doux, sans colorer.
Salez, poivrez, versez le vin blanc, émiettez la tablette de bouillon et ajoutez 15 cl d'eau chaude. Remuez quelques minutes sur feu doux pour bien mélanger tous les ingrédients puis remettez le gigot sur les légumes. Couvrez la cocotte.
Enfournez la cocotte couverte pour 4 h, sur une grille placée au milieu du four. Passé 3 h, sortez la cocotte, retournez le gigot, vérifiez qu'il y a assez de liquide (rajoutez un peu d'eau ou de bouillon si nécessaire).
Remettez à cuire pour 1 h.
Après 4 h de cuisson, le gigot est confit et on peut le « découper » avec une cuillère. S'il y a trop de liquide, réservez le gigot au chaud dans la cocotte couverte, versez la sauce dans une casserole et faites-la réduire à feu vif quelques minutes pour qu'elle épaississe un peu.
Servez très chaud, entouré de la sauce (ôtez le bouquet garni) et accompagné d'une purée de pommes de terre.
Conseil CVF : demandez au boucher de couper l'os du manche au ras de la souris afin de le raccourcir pour que le gigot puisse aisément rentrer dans une cocotte ovale.
L'accord : un saint-estèphe (rouge du Médoc).


STAUB
STAUB

La vraie dinde farcie aux marrons

Assez facile et abordable

PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 2 H 30

POUR 8 PERSONNES

1 dinde label rouge (3 kg environ) • 1 boîte (format 4/4) de marrons au naturel • 300 g de farce fine (chez le charcutier) • 1 oignon • 2 échalotes • 100 g de lardons allumettes fumés • 1 tranche de pain de mie • 15 cl de lait • 50 g de beurre • 1 œuf • 1 tablette de bouillon de volaille • 3 cuil. à soupe de cognac • sel • poivre

Emiettez le pain dans un bol, couvrez de lait. Pelez et émincez les échalotes et l'oignon. Mettez-les à dorer à feu doux dans une poêle avec 10 g de beurre et les lardons, 10 min, en remuant souvent. Égouttez les marrons, concassez-en la moitié.

Dans une jatte, réunissez le pain égoutté, le contenu de la poêle refroidi, la farce fine, l'œuf, le cognac et les marrons concassés. Salez, poivrez, mélangez pour obtenir une farce homogène (rajoutez des marrons au besoin). Glissez la farce dans la dinde et recousez l'ouverture ou fermez-la avec des piques en bois.

Massez la dinde avec le reste de beurre, salez et poivrez. Posez-la dans un plat à four et mettez-la dans le four froid. Allumez-le à 150° (th. 5), et comptez 2 h 30 de cuisson. Au bout de 30 min de cuisson, diluez la tablette de bouillon dans 30 cl d'eau très chaude. Versez ce bouillon dans le plat et arrosez-en régulièrement la dinde durant le reste de la cuisson (si, au bout de 1 h 45, la dinde colore trop, couvrez-la de papier aluminium). 20 min avant la fin de la cuisson, mettez le reste de marrons entiers autour de la dinde.

Après cuisson, laissez reposer la dinde 10 min hors du four sous du papier aluminium avant de servir.

L'accord : un languedoc-pic-saint-loup.



Filet de biche en croûte et girolles

Un peu cher mais assez facile

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN
ATTENTE : 30 MIN

POUR 6 PERSONNES

900 g de filet de biche • 500 g de pâte feuilletée (décongelée ou commandée chez le pâtisser) • 1 jaune d'œuf • 20 g de farine • 2 cuil. à soupe d'huile Pour accompagner : 1 kg de girolles (fraîches ou surgelées) • 600 g de petits champignons de Paris • 2 échalotes • ½ bouquet de persil plat • 30 g de beurre • sel • poivre

Faites dorer le filet de biche de tous les côtés avec l'huile dans une cocotte. Laissez-le refroidir (environ 30 min) sur un plat après l'avoir salé et poivré.

Préchauffez le four à 210° (th. 7). Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte feuilletée en un grand rectangle. Posez le rôti froid au milieu, rabattez la pâte pour l'envelopper et soudez les bords en les pinçant. Tapissez une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Posez le rôti en croûte dessus et badigeonnez-le de jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau. Glissez au four et laissez cuire 20 min pour une cuisson rosée (25 min à point).

Pendant ce temps, nettoyez les girolles et les champignons de Paris, épluchez et émincez les échalotes, ciselez le persil. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse, mettez les échalotes et faites-les blondir quelques instants. Ajoutez tous les champignons, remuez, salez et poivrez.

Laissez cuire à feu vif 8 à 10 min, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Au dernier moment, ajoutez le persil ciselé. à la sortie du four, laissez reposer le filet en croûte 5 min puis servez-le sur un plat, accompagné des champignons.

Conseil CVF : Vous pouvez remplacer le filet de biche par du filet de bœuf.

L'accord : un vosne-romanée (rouge de Bourgogne).



Tournedos Rossini

Assez cher mais facile
PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 10 MIN

POUR 6 PERSONNES
6 tournedos de 130 g chacun (filet ou rumsteck) • 300 g de foie gras de canard mi-cuit • 6 tranches de pain de mie • 20 g de pelures de truffe (en boîte) • 4 cuil. à soupe de madère • 80 g de beurre • sel • poivre

Coupez le foie gras en 6 tranches, réservez. Retirez la croûte des tranches de pain. Faites-les dorer dans une poêle avec 50 g de beurre. Réservez-les au chaud dans un plat de service.
Saisissez à feu vif les tournedos avec le reste de beurre dans la poêle. Comptez 2 min de cuisson par face si vous aimez la viande saignante (3 min à point).
Salez et poivrez les tournedos, posez-les sur le pain doré. Déposez sur chacun les tranches de foie gras.
Versez le madère dans la poêle, ajoutez les truffes, et déglacez en grattant les sucs de cuisson à l'aide d'une spatule en bois. Laissez réduire la sauce 1 min à feu vif, nappez-en les tournedos et servez aussitôt.
Conseil CVF : remplacez les tranches de foie gras mi-cuit par 6 escalopes de foie gras frais de 50 g, poêlée 1 min de chaque côté dans une poêle antiadhésive.
L'accord : un pomerol (rouge du Bordelais).



Cabillaud pané aux noisettes, purée de potimarron

Facile et abordable

PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 20 MIN

POUR 8 PERSONNES

8 pavés de cabillaud • 60 g de noisettes concassées • 30 g de beurre • 1 potimarron • 2 pommes de terre • 2 rouleaux de réglisse (facultatif) • 5 cl d'huile d'olive • 1 botte de thym citronné • 10 cl de crème liquide

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Assaisonnez de sel et de poivre les pavés de poisson. Mixez les noisettes, le thym citronné avec le beurre.
Recouvrez de ce mélange une des faces du poisson, ajoutez un filet d'huile. Posez les pavés de poisson sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 min afin que la panure soit croustillante.
Ajoutez ensuite des morceaux de réglisse à mi-cuisson.
Épluchez le potimarron et les 2 pommes de terre. Cuisez-les 10 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Une fois les légumes cuits, égouttez. Mixez avec la crème liquide, salez.
Servez le poisson avec la purée présentée à part dans des petits ramequins.
Conseil CVF : Pour la panure, remplacez les noisettes par des pistaches concassées ou des amandes.
L'accord : un montlouis (blanc de Loire).



Poularde au citron confit en cocotte lutée

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 2 H

POUR 6 PERSONNES

1 poularde • 1 kg de pommes de terre à chair ferme • 9 fonds d'artichaut (surgelés) • 3 oignons • 4 citrons confits (en bocal) • 300 g de farine • 30 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe d'huile • 30 g de beurre • 1 bouquet garni • 1 tablette de bouillon de volaille • sel • poivre

Faites blanchir les fonds d'artichaut 5 min à l'eau bouillante salée. Égouttez-les et coupez-les en deux. Pelez et émincez les oignons. Coupez les citrons en rondelles. Pelez les pommes de terre et coupez-les en tranches épaisses.

Préparez du bouillon en diluant la tablette dans 60 cl d'eau très chaude. Préchauffez le four à 150° (th. 5). Faites dorer la poularde dans une cocotte à feu vif avec l'huile et le beurre. Égouttez-la. à sa place, faites fondre les oignons, remettez la poularde, ajoutez les pommes de terre, les artichauts, les citrons et le bouquet garni. Salez, poivrez, et versez le vin.

Ajoutez du bouillon pour que le liquide arrive à mi-hauteur de la cocotte. Mélangez la farine avec un peu d'eau pour faire une pâte à luter. Façonnez-la en un boudin. Posez-le à cheval sur tout le rebord de la cocotte. Mettez le couvercle et appuyez un peu pour le sceller. Enfournez 1 h 30. Servez très chaud, en cassant la pâte à table.

L'accord : un alsace riesling



Carré d'agneau en croûte d'herbes

Un peu cher mais facile

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 20 MIN

POUR 4 PERSONNES

1 carré d'agneau de 8 côtes • 1 petit bouquet de persil plat • 2 filets d'anchois à l'huile • 2 gousses d'ail • 30 g de chapelure de pain • 1 brin de thym • 30 g de beurre • 3 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin • poivre

Demandez à votre boucher de dégraisser le carré d'agneau et de ficeler chaque côte en commençant par le centre du carré et en faisant un double nœud pas trop serré. Préchauffez le four à 180° (th. 6). Pelez l'ail. Faites chauffer 1 cuillerée d'huile dans une cocotte. Saisissez la viande à feu vif sur le côté bombé. Retournez la viande et saisissez l'autre côté 1 min. Ajoutez le beurre et arrosez la viande quand il est fondu. Ajoutez 1 gousse d'ail et le thym.

Remettez la viande sur le côté creux et enfournez la cocotte pour 6 min. Posez le carré sur un plat, couvrez de papier aluminium et laissez reposer au moins 4 min. Passez le four en position gril. Lavez, séchez et effeuillez le persil. Mettez les feuilles dans le bol d'un mini-robot avec les anchois, la chapelure, la 2e gousse d'ail en lamelles et du poivre. Mixez.

Découvrez la viande et retirez les ficelles. Arrosez le dessus du carré d'un filet d'huile. Déposez la chapelure verte dessus, en appuyant avec les doigts pour la faire adhérer.

Videz la poêle de sa graisse et remettez le carré dedans. Glissez 1 min sous le gril. Retirez dès que la croûte blondit. Découpez le carré entre les côtes et servez aussitôt avec des haricots verts.

L'accord : un côtes-du-rhône-villages rouge.



Rôti de magrets à la mangue

Assez facile et abordable
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES

2 gros magrets • 1 mangue • 1 branche de romarin • 10 cl de banyuls (vin doux naturel) • sel • 1 cuil. à café de poivre de sichouan concassé

Préchauffez le four à 210° (th. 7). Incisez la peau des magrets en croisillons avec un couteau pointu. Épluchez la mangue, coupez-la en deux pour retirer le noyau, puis détaillez-la en lamelles épaisses.
Dans une poêle à fond épais, faites dorer les magrets côté peau 5 min à feu vif. Parsemez les magrets côté chair de sel et de poivre.
Disposez les morceaux de mangue sur un magret côté chair ainsi que quelques brindilles de romarin, puis recouvrez avec l'autre magret, ficelez-les comme un rôti.
Posez le rôti dans une cocotte et enfournez pour 15 à 20 min sans couvrir. Passé ce temps, retirez le rôti de la cocotte, posez-le dans un plat de service préchauffé et recouvrez-le d'une double feuille de papier aluminium.
Versez le banuyls dans la cocotte. Grattez les sucs de cuisson à la spatule sur feu assez vif et laissez réduire le jus. Arrosez le rôti de magrets avec cette sauce et servez aussitôt, accompagné de riz basmati.
L'accord : un collioure rouge (vin du roussillon).



Tourte de dinde forestière au foie gras

Assez facile et bon marché

PRÉPARATION : 35 MIN
RÉFRIGÉRATION : 1 H
CUISSON : 45 MIN

POUR 6 PERSONNES

1 rouleau de pâte brisée • 1 rouleau de pâte feuilletée • 400 g d'escalopes de dinde • 150 g de bloc de foie gras • 400 g de petits champignons de paris • 2 échalotes • 1 oignon • 2 cuil. à soupe de cognac • 1 jaune d'œuf • 1 bouquet de persil plat • 40 g de beurre • sel • poivre

Nettoyez les champignons, coupez-les en quatre. Faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle, faites-y dorer les champignons à feu vif. Quand ils ont rendu leur eau et qu'ils sont bien dorés, salez, poivrez et réservez-les dans une jatte.

Ciselez le persil. Coupez les escalopes de dinde en lanières. Pelez et hachez les échalotes et l'oignon. Dans une sauteuse, saisissez à feu vif la dinde avec le reste de beurre. Baissez le feu, ajoutez l'oignon et les échalotes et laissez-les fondre à feu doux.

Versez le cognac chauffé et faites flamber. Ajoutez aux champignons avec le persil, sel et poivre, mélangez. Laissez refroidir et placez au frais 1 h (une étape essentielle pour que la tourte gonfle à la cuisson).

Passé ce temps, préchauffez le four 180° (th. 6). Disposez la pâte brisée (avec son papier de cuisson) dans un moule à tarte à bords hauts (ou un moule à manqué). Versez-y le contenu de la jatte.

Coupez le foie gras en fines tranches. Disposez-les dans le moule, puis posez dessus la pâte feuilletée, rentrez les bords et scellez les 2 pâtes en les pinçant entre deux doigts. Badigeonnez la tourte de jaune d'œuf (avec un pinceau). Enfournez pour 30 min. Servez la tourte très chaude, bien dorée.

L'accord : un fronton rouge (sud-ouest).



Magrets sauce spéculoos

Facile et abordable
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 20 MIN

POUR 6 PERSONNES

3 magrets de canard • 6 spéculoos (sablés à la cannelle) • 12 framboisines (framboises macérées et conservées dans une liqueur. En cavistes ou épiceries fines) • 6 cuil. à soupe de vinaigre de framboise • 3 cuil. a soupe de miel liquide

Dans un bol, mélangez la moitié du vinaigre et le miel. Quadrillez au couteau la graisse des magrets et enduisez-les du mélange. Laissez-les mariner 5 min. Réduisez en poudre 3 spéculoos.

Posez les magrets côté gras dans une poêle chaude. Laissez-les griller 8 min et jetez la graisse. Retournez-les, baissez le feu, couvrez et faites mijoter 12 min. Hors du feu, laissez-les reposer sous une feuille d'aluminium.

Déglacez la poêle avec le reste de vinaigre, ajoutez la poudre de spéculoos et mélangez 2 min. Posez les magrets tranchés dans un plat chaud, salez, poivrez. Nappez de sauce, décorez du reste de spéculoos cassés en 2 et des framboisines égouttées. Servez aussitôt.

L'accord : un santenay rouge (bourgogne).



Trifle à la rose et aux litchis

Facile et abordable

PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 10 MIN
RÉFRIGÉRATION : 2 À 3 H

POUR 4 PERSONNES

12 litchis frais • 200 g de framboises surgelées • 8 biscuits roses de Reims • 2 cuil. à soupe de liqueur de framboise • 2 cuil. à soupe d'eau de rose • 20 cl de crème liquide très froide • 100 g de sucre en poudre • 4 pétales de roses non traités • 1 blanc d'œuf • 1 cuil. à soupe de sucre cristallisé

Dans une petite casserole, mettez les framboises et la moitié du sucre en poudre. Faites cuire doucement 10 min pour obtenir une compote. Ajoutez la liqueur, laissez refroidir complètement. Pendant ce temps, pelez et dénoyautez les litchis. Hachez-les grossièrement au couteau et réservez-les avec leur jus.

Montez la crème liquide très froide en chantilly avec le reste de sucre en poudre. Écrasez les biscuits (sauf ½ pour le décor) au rouleau à pâtisserie ou au mixeur. Répartissez la moitié de cette poudre dans quatre jolis verres hauts. Imbibez-la d'eau de rose. Disposez dessus une couche de compote de framboise, puis une couche de crème chantilly.

Répartissez le reste de poudre de biscuits puis les litchis. Terminez par une couche de chantilly et parsemez le dessus des verres de quelques miettes de biscuit rose (avec le ½ réservé). Laissez reposer au réfrigérateur 2 à 3 h. Quelques minutes avant de servir, versez le sucre cristallisé dans un bol. Badigeonnez au pinceau les pétales de rose avec le blanc d'œuf puis roulez-les dans le sucre cristallisé. Décorez les trifles de ces pétales givrés.



Salade d'oranges aux dattes

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 20 MIN`
CUISSON : 40 MIN
RÉFRIGÉRATION : 1 H

POUR 4 PERSONNES

1 kg d'oranges (maltaises de préférence) • 6 grosses dattes • 75 g d'amandes effilées • 50 g de sucre • 2 cuil. à soupe de rhum (facultatif) • 1 pincée de cannelle

Dans une petite casserole, faites bouillir 20 cl d'eau avec le sucre pendant 5 min, puis éteignez le feu et laissez tiédir. Pelez les oranges à vif et coupez-les en fines rondelles en éliminant les pépins. Coupez les dattes en deux dans la longueur et ôtez les noyaux. Recoupez les demi-dattes en lanières.
Faites griller quelques secondes les amandes à sec dans une poêle pour qu'elles dorent.
Disposez les tranches d'orange et les dattes dans un plat creux assez grand pour qu'elles ne s'empilent pas trop. Ajoutez le rhum et la cannelle au sirop de sucre tiède, mélangez bien, et versez en filet sur les fruits. Placez au moins 1 h au frais. Au moment de servir, décorez la salade avec les amandes grillées.
L'accord : un loupiac (blanc liquoreux du bordelais).



Sabayon aux marrons glacés

Facile et abordable

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 8 À 10 MIN
RÉFRIGERATION : 2 H

POUR 6 PERSONNES

250 g de sucre en poudre • 8 jaunes d'œufs • 30 cl de vin blanc fruité • 10 cl de Grand Marnier • 1 cuil. à café de vanille liquide • 10 marrons glacés

Cassez 4 marrons en morceaux. Mettez le sucre et les jaunes dans un saladier, fouettez 2 min. Mettez le saladier dans un bain-marie, posez sur feu modéré, fouettez encore, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez le vin en filet, toujours en fouettant. Ajoutez le Grand Marnier et la vanille. Continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne épais et mousseux. Retirez alors du bain-marie et fouettez encore 1 min environ.

Disposez 1 cuillerée de sabayon dans chaque coupe. Répartissez des morceaux de marrons, nappez avec le reste de sabayon et mettez au réfrigérateur 2 h au moins avant de servir. Au moment de servir, posez dans chaque coupe un ou deux marrons glacés entiers.

L'accord : un monbazillac (liquoreux du Sud-Ouest).



Petits soufflés aux amandes

Un peu délicat mais bon marché
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 25 MIN

POUR 6 PERSONNES

4 œufs • 20 cl de lait • 20 cl de crème liquide • 100 g de sucre • 80 g de beurre • 75 g de farine • 25 g de poudre d'amandes • 10 cl d'amaretto (liqueur italienne à l'amande amère) • 75 g d'amandes effilées

Beurrez 6 moules à soufflé individuels et réservez au frais. Préchauffez le four à 210° (th. 7). Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Montez les blancs en neige ferme et réservez au frais. Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la crème et le sucre, puis éteignez le feu.
Faites fondre le reste de beurre dans une autre casserole. Lorsqu'il mousse, versez la farine en pluie et remuez vivement avec un fouet. Versez alors le mélange au lait chaud en filet, en fouettant. Remuez sur feu doux pour faire un peu épaissir. Laissez tiédir, puis ajoutez les jaunes d'œufs un par un en remuant longuement.
Incorporez l'amaretto, la poudre d'amandes puis, délicatement, les blancs. Répartissez la préparation dans les moules et enfournez pour 15 min environ, jusqu'à ce que les soufflés soient gonflés et dorés. Faites dorer les amandes à sec dans une poêle et parsemez-en les soufflés à la sortie du four.
L'accord : Une blanquette de Limoux méthode ancestrale (effervescent du Languedoc).



Millefeuilles aux châtaignes

Assez facile et bon marché

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 25 MIN
POUR 6 PERSONNES

POUR 6 PERSONNES

2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre (du pâtissier de préférence) • 50 cl de lait frais entier • 6 jaunes d'œufs • 100 g de sucre • 40 g de farine • 250 g de crème de marrons • 125 g de crème liquide • une douzaine de marrons (nature ou glacés)

Préparez une crème pâtissière : faites bouillir le lait. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez la farine, mélangez bien. Versez le lait bouillant.
Dans une casserole, portez le tout à ébullition en mélangeant. Lorsque la crème a épaissi, versez dans un récipient et laissez refroidir.
Montez la crème liquide en crème fouettée. Incorporez la crème de marrons à la crème pâtissière puis ajoutez la crème fouettée au fouet.
Réservez au frais.
Préchauffez le four à 210° (th. 7). Déroulez les pâtes feuilletées. Taillez dans chacune 3 bandes de tailles égales. Faites-les cuire 10 min environ sur une plaque, recouvertes d'un poids léger (par ex.une feuille de cuisson antiadhésive) pour que la pâte se lève droite. Laissez refroidir.
Coupez chaque bande en 3. Montez les millefeuilles avec 3 plaques par millefeuille en alternant 1 tranche de feuilletage, de la crème et des brisures de marrons.
L'accord : un rivesaltes ambré (vin doux naturel du Roussillon).



Cappuccino glacé aux amandes

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 10 MIN

POUR 4 PERSONNES

40 cl de glace au café • 80 g d'amandes mondées non salées • 100 g de mascarpone • 30 cl de café fort froid • 3 cuil. à soupe de sucre • 20 cl de crème liquide très froide • 1 cuil. à soupe de cacao amer en poudre

Laissez le mascarpone à température ambiante pour qu'il s'assouplisse. Mettez le sucre et 1 cuillerée à café d'eau dans une petite casserole à fond épais. Posez-la sur feu moyen jusqu'à ce qu'un caramel blond se forme. Hors du feu, ajoutez les amandes, mélangez avec une cuillère en bois et versez sur une feuille d'aluminium. Laissez refroidir.

Montez la crème bien froide en chantilly ferme et réservez-la au frais. Concassez grossièrement les amandes au caramel. Répartissez la glace dans 4 verres.

Versez le café froid dessus, parsemez d'amandes au caramel (sauf un peu pour le décor) puis répartissez 1 cuillerée de mascarpone en l'étalant. Surmontez de chantilly (de préférence à la poche à douille). Poudrez de cacao, décorez du reste d'amandes et servez.

L'accord : un scotch whisky single malt.



Risotto crémeux aux truffes

Un peu cher mais simple

PRÉPARATION : 5 MIN

CUISSON : 25 MIN

POUR 6 PERSONNES

500 g de riz arborio • 100 g de truffes • 1 oignon émincé • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 3 tablettes de bouillon de volaille • 25 cl de crème liquide • 50 g de parmesan fraîchement râpé • sel • poivre blanc du moulin

Préparez du bouillon en délayant les tablettes dans 1,5 litre d'eau bouillante. Dans une grande sauteuse, faites revenir l'oignon émincé dans l'huile chaude à feu doux. Dès qu'il commence à dorer, versez le riz en remuant jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Mouillez alors d'une louche de bouillon, mélangez jusqu'à ce que le liquide soit absorbé puis recommencez l'opération, sans arrêter de remuer jusqu'à ce que le riz soit cuit, environ 20 min.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, versez la crème petit à petit toujours en remuant. Au dernier moment, ajoutez du sel, du poivre et le parmesan râpé. Brossez les truffes, râpez-les finement, mélangez-les délicatement au riz et servez aussitôt.

L'accord : un condrieu (blanc de la vallée du Rhône).



Poires cuites au pain d'épices

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 20 MIN

POUR 4 PERSONNES

4 belles poires mûres • 75 cl de cidre brut • 4 tranches de pain d'épices

Pelez les poires. Enlevez le centre par le dessous à l'aide d'un vide pomme ou d'un économiseur. Mettez les poires allongées dans une casserole. Ajoutez 60 cl de cidre brut, couvrez, chauffez à feu vif, faites bouillir 5 min.

Retournez les poires, faites bouillir encore une quinzaine de minutes mais sans couvrir pour qu'il reste 10 cl de jus. Prolongez la cuisson si nécessaire. Retirez du feu, posez les poires dans une jolie coupe.

Ajoutez dans le jus 15 cl de cidre et le pain d'épices morcelé, fouettez à feu moyen-doux jusqu'à obtenir une crème lisse; versez-la sur les fruits.

L'accord : un poiré.



Soufflé glacé au chocolat

Un peu délicat mais bon marché

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 10 MIN
RÉFRIGÉRATION : 4 À 5 H

POUR 6 PERSONNES

125 g de chocolat noir à plus de 55 % de cacao • 1 cuil. à café d'extrait de café • 2 œufs • 20 cl de crème liquide entière très froide • 4 cuil. à soupe bombées de sucre glace

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Cassez les carrés de chocolat, mettez-les dans une jatte avec 5 cl d'eau et l'extrait de café. Faites fondre au bain-marie. Une fois le chocolat fondu, sortez la jatte du bain-marie, incorporez les jaunes d'œufs et laissez refroidir à température ambiante.

À l'aide d'un batteur électrique, montez les blancs en neige bien ferme. Montez également la crème très froide en chantilly en ajoutant le sucre à la fin. Mélangez délicatement la chantilly au chocolat fondu puis ajoutez les blancs en neige et mélangez toujours aussi délicatement. **Entourez 6 ramequins** d'une bande de papier sulfurisé qui doit faire 2 fois la hauteur du moule. Maintenez-le avec de la ficelle. Versez la préparation au chocolat dans les ramequins et placez au congélateur 4 à 5 h. Sortez les soufflés glacés 10 min avant de servir, après avoir retiré la ficelle et le papier.



Tiramisù aux fruits rouges

Facile et bon marché

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 3 MIN
RÉFRIGÉRATION : 4 H AU MOINS

POUR 6 PERSONNES

500 g de fruits rouges (framboises, groseilles, fraises) • 150 g de biscuits roses de Reims • 130 g de sucre • 3 œufs extra-frais • 250 g de mascarpone • 1 gousse de vanille • 2 cuil. à soupe de rhum blanc

Sortez le mascarpone à l'avance du réfrigérateur pour qu'il soit souple. Réservez quelques fruits pour le décor, mettez les autres dans une casserole avec 50 g de sucre et 10 cl d'eau. Portez à ébullition en remuant, laissez frémir 3 min puis retirez du feu et laissez refroidir. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et grattez ses graines dans le saladier contenant les jaunes.

Fouettez le mélange au fouet électrique avec le reste de sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis ajoutez le mascarpone et le rhum en fouettant. Battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez- les délicatement au mélange jaunes-mascarpone en soulevant la masse à la spatule.

Égouttez les fruits cuits en gardant leur jus de cuisson. Trempez des biscuits coupés en deux dans le jus des fruits puis mettez-les dans 6 verres, ajoutez un peu de crème au mascarpone, de fruits, un morceau de biscuit trempé, jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par de la crème. Déposez dessus les fruits réservés ou un morceau de biscuit. Couvrez de film étirable et mettez-les au moins 4 h au frais.

L'accord : un cerdon du bugey rosé (vin de Savoie).



Bananes rôties aux amandes

Facile et bon marché
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 10 MIN

POUR 4 PERSONNES

4 bananes pas trop mûres • 4 crêpes dentelle (type gavotte) • 1 citron vert bio • 40 g d'amandes effilées • 2 cuil. à soupe de rhum ambré • 40 cl de glace à la vanille ou au lait d'amandes

Préchauffez le four à 210° (th. 7). Posez les bananes non pelées dans un plat et enfournez-les pour 10 min. Pendant ce temps, faites un peu dorer les amandes à sec dans une poêle puis laissez-les refroidir.
Lavez et essuyez le citron. Râpez finement son zeste. Pressez le fruit. Dans un bol, mélangez le rhum avec 2 cuillerées à soupe de jus de citron. Concassez grossièrement les crêpes dentelle avec les doigts.
Sortez les bananes du four, répartissez-les dans 4 assiettes de service. Fendez la peau dans la longueur et écartez-la un peu pour libérer le fruit. Répartissez sur les bananes le jus de citron au rhum, les zestes râpés et les crêpes concassées. Parsemez d'amandes. Ajoutez une boule de glace dans chaque assiette et servez.
L'accord : un rhum ambré.



INDEX

CRÉDITS PHOTOGRAPHIES : Christian Adam (p. 57) ; Jérôme Bilic (p. 55) ; Richard Boutin (p. 31) ; Pierre Desgrieux (p. 7) ; Valéry Guèdes (p. 41, 63) ; Valérie Lhomme (p. 61) ; Catherine Madani (p. 37) ; Jean-François Mallet (p. 9, 19, 39) ; Loïc Nicoloso (p. 5, 11) ; Jean-François Rivière (p. 43, 47) ; Laurent Rouvrais (p. 13, 35, 59) ; Sophie Tramier (p. 51) ; Philippe Vaures Santamaria (p. 3) ; Pierre-Louis Viel (p. 15, 17, 23, 25, 27, 29, 33, 45, 49, 53) ; Bernhard Winckelmann (p. 21).

CRÉDITS RECETTES : Martine Albertin ; Sylvie Bandeville-Oulerich ; Adeline Brousse ; Michèle Carles ; Eric Fréchon ; Alice Genillier ; Irène Karsenty ; Marie Leteuré ; Catherine Madani ; Pascale Mosnier ; Laurence du Tilly ; Laura Zavan.

Plats de fêtes



Avec ces 30 recettes signées Cuisine et vins de France, mettez les petits plats dans les grands et apprenez à réaliser un menu chic à l'occasion des fêtes de fin d'année. De l'apéritif au dessert, rien n'est laissé au hasard : des recettes faciles ou sophistiquées, classiques ou originales, il y en aura pour tous les goûts !

Éditions marie claire

www.editionsmarieclaire.com

979-103230-0114

6 € TTC France